

# OLD WORLD

ITALIAN WINE



## ZINFANDEL

### VITIGNO: PRIMITIVO

La Zinfandel dalla buccia nera cresce nel "tacco d'Italia" da oltre mille anni. Grazie al clima caldo e soleggiato e alla continua brezza del mare, le uve maturano con un alto contenuto zuccherino naturale, che fermenta facilmente così da ottenere una gradazione alcolica piuttosto elevata.

**TIPOLOGIA:** Vino rosso

**PROVENIENZA:** Italia

**UVE:** Cuvée di vitigni italiani a bacca rossa

**SENSAZIONI:** Colore rosso intenso. Al naso è piacevole, arricchito da un bouquet di frutta matura. Al palato è molto elegante e delicato, con morbide e cremose note di frutta rossa. Il finale, persistente, ripropone il solito sentore di frutta matura, molto avvolgente.

**VINIFICAZIONE:** Un vino rosso prodotto con uve selezionate e vini di diverse annate. In seguito alla fermentazione alcolica, avviene il prezioso affinamento in legno, che consente di avere un prodotto fatto su misura per il palato di ogni consumatore e con una qualità costante nel tempo.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15 %

### LA VIGNA

**TIPO DI TERRENO:** Terreno medio impasto

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:** Est, 150-200m s.l.m.

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato e Guyot

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4600 piante/ettaro

**ABBINAMENTO:** È perfetto con cibi speziati, in particolar modo con anatra arrosto o fritta o selvaggina con mirtilli rossi selvatici. Se volete stupire i vostri ospiti provatelo in un momento di relax o dopo cena con cioccolato extra fondente (almeno 75%).

Temperatura di servizio 16-18 °C

**IL MIO ASSAGGIO:** "Eccezionale consistenza e fascino seducente. Prugna possente e mora con fini tannini fini avvolti nel fruttato balsamico dell'uva: il risultato di un'ottima vinificazione".