



ZINFANDEL ROSÉ

La Puglia è la culla dello Zinfandel, conosciuto anche come "Primitivo". Solo le uve più sane e maturate al sole vengono utilizzate per questo vino, che tenta il palato con i suoi sapori intensi ed il suo finale fresco e fruttato. Un grande vino per una tipica cena italiana. Questo Zinfandel Rosé fruttato, potente ed estremamente piacevole incanterà voi ed i vostri ospiti. È il carattere pugliese caldo, appassionato e voluttuoso al massimo della sua espressione. Con la nostra edizione speciale creiamo vini di alta classe che esprimono perfettamente la storia della nostra regione.

VITIGNO ZINFANDEL: La Zinfandel dalla buccia nera cresce nel "tacco d'Italia" da oltre mille anni. Le uve di questo vino rosato vengono raccolte appena mature, macerate a freddo sulle bucce per brevissimo tempo per ottenere questo carattere fruttato e croccante.

TIPOLOGIA: Vino rosato

PROVENIENZA: Italia - Puglia

UVE: Zinfandel

SENSAZIONI: Vino dal colore rosa brillante alla vista. Questo Primitivo Rosato offre al naso delicati sentori fruttati che ricordano frutti estivi come il melone e la ciliegia. Palato secco e rotondo, con un finale avvolgente, rinfrescante e persistente.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e pigiate, le bucce restano in contatto con il mosto per 6-8 ore a bassa temperatura. Successivamente a questa breve macerazione, la fermentazione del mosto continua a temperatura controllata di 18-20 °C. Il vino, infine, viene affinato in vasche di acciaio inox per 2 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %

LA VIGNA

TIPO DI TERRENO: Argilloso

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Sud , Sud , Sud - Est, 250 -300 s.l.m.

METODO DI ALLEVAMENTO: Cordone

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4200 piante/ettaro

ABBINAMENTO: È perfetto con piatti a base di pesce e carni bianche poco elaborate. Adatto per un aperitivo rinfrescante in riva al Mare accompagnato da semplici Snack.

Temperatura di servizio: 10-12° C

IL MIO ASSAGGIO: "Un bel gusto delicato di armonia tra il tannino, l'acidità e la persuasività rosa dell'uva che si può godere con uno sguardo. Un naso eccezionale con la densità di pulizia all'interno della vinificazione".