



Zefiro
Valpolicella DOC



Valpolicella Doc

Denominazione di Origine Controllata

Produzione | 7.000 bottiglie

Tipo | Rosso Secco

Uve | Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, solo uve di proprietà selezionate a mano.

Tipologia di terreno | calcareo, tufaceo

Temperatura di servizio | 16-18°C

Vinificazione | Una rigorosa selezione identifica i grappoli migliori che vengono raccolti in piena maturazione e subito pigiati.

La vinificazione delle uve avviene in acciaio inox con un controllo di tutte le fasi di lavorazione.

Affinamento | Una parte del vino, riposa in acciaio l'altra invece affina in barili di legno per circa 12 mesi. Al termine di questo affinamento, le due parti vengono riunite e il vino viene imbottigliato.

Sosta in bottiglia almeno 3 mesi.

Abbinamenti | Vino giovane, ideale a tutto pasto e da aperitivo.

Consigliato con formaggi morbidi, carni bianche, zuppe e risotti.

Analisi visiva | Colore rosso rubino scarico con lievi riflessi porpora.

Analisi olfattiva | Al naso elegante e profumato, emergono note di frutta rossa come la ciliegia e la fragola, accompagnate da una lieve speziatura.

Analisi gustativa | In bocca entra fresco e fruttato con una morbidezza ben bilanciata da una leggera acidità finale.

Dati analitici | Alcol: 12.5% vol., Zuccheri residui: 4.0 g/l, Acidità: Tot: 5.50 g/l, pH: 3.33, Estratto secco netto: 26.0 g/l.

www.piccoliwine.it

TURCHESE | *La libertà, il desiderio di volare*

Zefiro
GIOVANE | FRAGRANTE | DELICATO