

NOME	<i>Zweigelt</i>
DENOMINAZIONE	Zweigelt IGT vigneti delle dolomiti rosso
ANNO	2023
UVE:	Zweigelt
VIGNETO DI PROVENIENZA:	superficie 0,6 ha impianto 1,6 x 0,8 altitudine 700 m/slm 8.000 ceppi/Ha esposizione sud/est (ripido)
ALLEVAMENTO:	Spaliera
ANNO DI IMPIANTO:	2001
RESA PER ETTARO:	80-90 q/Ha
TERRENO:	pietroso, poco calcareo, magro, permeabile
VENDEMMIA:	ottobre 2023
VINIFICAZIONE:	ottobre 2023
FERMENTAZIONE:	In acciaio
MATURAZIONE:	5 mesi in acciaio 1/3 in legno
GRADO ALCOLICO:	13 %vol
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/L
ESTRATTO SECCO TOTALE	30,5 g/L
ZUCCHERI RIDUTTORI	1,5 g/L
CARATTERISTICHE COLORE PROFUMO SAPORE	Fresco, fruttato e giovanile di struttura media Rosso rubino scuro, pieno di lucentezza Delicato profumo di ciliegia e frutti di bosco, aromi di vaniglia tostati attraverso lo stoccaggio in botti di rovere
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Fresco e pieno di mineralità, succulento attraverso l'altezza di 700 m/slm, con morbide e piacevoli note di tannini Carni bianche e rosse alla griglia, speck e salumi, carni di manzo e selvaggina
CHIUSURA	Tappi di sughero (100% naturale)