

ZAMÒ ROSSO

Venezia Giulia
I.G.T. Rosso



Cabernet, Merlot,
Refosco dal
peduncolo rosso.



14°-
16° C



a mano in cassetta
a fine settembre



Vinificazione: Le uve diraspate e pigiate separatamente vengono messe a fermentare nei maceratori in acciaio. Durante la fermentazione alcolica vengono effettuate alternativamente follature, delestage e rimontaggi per un periodo di circa 10-12 giorni. Alla svinatura il vino viene travasato nelle vasche in inox e le vinacce vengono torchiate. La fermentazione malolattica avviene in acciaio, poi segue il travaso in botti grandi di rovere da hl 25. Dopo 6 mesi viene effettuato il taglio tra le varietà e nel mese successivo viene imbottigliato.

Sensazioni: Colore rosso rubino. Al naso vivaci note di frutta rossa, ciliegia, lampone, violetta che si sprigionano dal calice facendo trasparire schiettezza e sincerità. Così è al palato lo Zamò Rosso, vino diretto, immediato e piacevole pur mantenendo fede al nome che porta.

Abbinamenti: Un vino da tutto pasto, da primi piatti saporiti e sostanziosi al pesce in umido o alla griglia, alle carni bianche e formaggi, da quelli freschi, a quelli di media stagionatura.

Le vigne di Zamò