



“Z” Zweigelt

CANTINA VALLE ISARCO

Loc. Coste 50, 39043 Chiusa · Alto Adige/Italia

P +39 0472 847 553 – F +39 0472 847 521

info@cantinavalleisarco.it – www.cantinavalleisarco.it

L'uva Zweigelt si addice ad essere coltivata in zone di media altitudine e per questo motivo ha ottenuto un posto fisso tra le varie tipologie di uva in Valle Isarco. “Z” si ottiene da uve, selezionate, e controllate dello Zweigelt, viene fermentato e affinato in vasche d'acciaio. In questo modo il vino risulta fresco, fruttato e giovanile. Il suo colore è di un rosso granato pieno di lucentezza e ricorda il delicato profumo di ciliegia e frutti di bosco. Nel palato si sente fresco e pieno di mineralità, combinato con morbide e piacevoli note di tannino e una leggera acidità.

VITIGNO Blauer Zweigelt

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA MEDIA 90 q/ha = 63 hl/ha

ALCOL 12,5% vol

ACIDITÀ 5,1 g/l

ESTRATTO SECCO 24,6 g/l

ZUCCHERO RESIDUO 2,9 g/l

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO 4–5 anni

ZONA DI PRODUZIONE Valle Isarco

ALTIMETRIA 550 m

VENDEMMIA metà ottobre, manuale

CARATTERISTICHE fresco, giovane, fruttato

COLORE rosso granato

PROFUMO delicato di ciliegia e frutti di bosco

SAPORE pieno di mineralità, con morbide note di tannino e una piacevole acidità

TEMPERATURA DI SERVIZIO 15–17 °C

ABBINAMENTI si consiglia con carni bianche e rosse oppure con Speck e salumi.