ACQUISTATO IL .....

# Zweigelt Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT 2016



## Una bella scoperta

Difficile da pronunciare, ma facilissimo da bere: lo Zweigelt ammalia con il suo rosso violaceo intenso e al naso stupisce con le sue delicate note di frutti di bosco. In bocca l'assaggio si chiude con una piacevole acidità...basta solo imparare a pronunciarlo!

Lo Zweigelt è un vitigno a bacca scura nato i primi del '900 in Austria dal professor Fritz Zweigelt, dall'unione dei due vitigni austriaci St. Laurent e Blaufränkisch. È ormai il vitigno rosso più coltivato in Austria, ma ha raggiunto grande successo anche oltreoceano in Canada, e in Italia trova le sue massime espressioni in Trentino. Vitigno di montagna, nell'interpretazione di Valle Isarco mostra tuttavia un buon corpo e una struttura di tutto rispetto che lo rendono ancor più piacevole. Cantina Produttori Valle Isarco è la cooperativa vitivinicola più giovane dell'Alto Adige, ma in breve ha saputo affermarsi grazie all?altissima qualità dei suoi vini bianchi. Fondata nel 1961, con sede presso il Maso Reinthalerhof, nel 1978 si è trasferita nei nuovi locali aziendali, completati nel 2005 con un nuovo stabilimento produttivo. La Valle Isarco vanta tradizioni enologiche antichissime, con i suoi terreni morbidi e ben ventilati, il clima asciutto, le giornate soleggiate tipiche del periodo di maturazione delle uve, e la forte escursione termica tra giorno e notte, è una zona particolarmente adatta alla creazione di vini bianchi di altissima qualità, ma che anche sui rossi può dare grande soddisfazione, come in questo caso!

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Alluvionale, ghiaioso, ricco di scheletro |
| **Esposizione** | Sud-est, 500-700 m s.l.m. |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 7.500 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Alto Adige |
| **Uve** | Zweigelt 100% |
| **Gradazione** | 13% vol. |
| **Temp. Servizio** | 18° |
| **Quando Berlo** | Entro 2 anni da oggi |
| **Abbinamento** | Ottimo con piatti a base di carne, dai salumi fino agli arrosti |
| **Vinificazione** | Macerazione tradizionale in vasca d'acciaio. Alla fermentazione malolattica segue la maturazione in grandi botti di legno |
| **Sensazioni** | Rosso violaceo intenso, profumi di frutti di bosco, mora e mirtilli, e bocca di buon corpo con finale asciutto |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821