ACQUISTATO IL .....

L.A. Cetto Zinfandel 2020 2020

Il pugliese del nuovo mondo

Tra i vitigni più amati del nuovo mondo c'è lo Zinfandel. Uva a bacca rossa generosa e versatile, capace di dar vita a vini molto interessanti, sia rossi che in una versione rosé estremamente di moda nel locali di tendenza californiani. Lo Zinfandel è un parente stretto del nostro Primitivo e come il vitigno pugliese, anche il cugino americano si presta a essere affinato in legno. La versione proposta qui da L.A. Cetta, per esempio, matura per circa 6 mesi in barrique francesi prima di essere imbottigliato e messo in commercio. Rosso intenso e impenetrabile, questo Zinfandel messicano presenta aromi di frutti rossi e scuri ben maturi, con leggere note speziate. In bocca ritornano le piacevoli sensazioni fruttate percepite in precedenza, con un bel tannino in evidenza ma piacevolmente maturo.

Messicana di fatto, italiana per lontana origine. L'azienda vinicola L.A. Cetto, infatti, nasce nel 1928 grazie al trentino Angelo Cetto. Originario di Selva di Levico, a Trento, verso la metà degli anni 20 si trasferisce in Messico con la famiglia. Qui acquisisce una cantina a Tijuana, a pochi passi dal confine. E' l'epoca del proibizionismo e grazie a questa fortunata collocazione, gli affari della famiglia Cetto iniziano con il piede giusto. Con l'arrivo di Luis Augustin, figlio di Angelo, l'azienda si espande notevolmente, acquisendo nuovi vigneti e iniziando a coltivare diverse varietà di uve, principalmente italiane, come il Nebbiolo, il Montepulciano e la Barbera, a cui si affianca lo Zinfandel, parente del pugliese Primitivo. Il successo non tarda ad arrivare e nel giro di pochi anni l'azienda inizia ad allargare il proprio giro di affari, esportando i propri vini anche in California.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	Nord
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Messico
Uve	100% Zinfandel
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Tecate, Baja California. Invecchiato in rovere francese per 6 mesi.
Sensazioni	Aromi di frutti rossi e neri, con leggere note speziate. I frutti rossi, piacevoli e persistenti, grazie ai tannini marcati, sono confermati al palato.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821