ACQUISTATO IL .....

"Sanleo" Rosso NV



Un vino ben fatto

C'è poco da dire. Quando un vino è ben fatto, frutto della sapienza antica di una famiglia di viticoltori, tutto è più facile. E' il caso di questo SanLeoRosso, vino proposto da Borgo San Leo, azienda che fa capo alla famiglia Zonin. Frutto di una lavorazione di uve a bacca rossa del territorio, SanLeo si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino brillante, vivace. Al naso rivela fin da subito un profumo accattivante e di bella freschezza. Piacevolmente vinoso, stupisce per la ricchezza di toni fruttati che rimandano alla frutta rossa fresca e matura. In bocca è giustamente asciutto, pieno e generoso. Di ottimo equilibrio nelle sue componenti, morbido e rotondo. Persistente e leggermente tannico. Ottimo a tutto pasto, trova perfetto abbinamento con primi piatti saporiti e risotti. Ottimo anche con formaggi mediamente stagionati.

Scrivi Zonin e leggi vino. Una famiglia del vino. Una delle più note a livello mondiale. Del resto stiamo parlando di una storia che si prolunga per quasi due secoli. Una storia fatta di passione per il vino e per la vite, da ben sette generazioni. Ci troviamo sulle colline di Gambellara. A partire da queste colline, la famiglia Zonin ha costruito - passo dopo passo - un marchio globale. Ed è qui che ancora oggi la Famiglia Zonin produce i vini fermi e gli spumanti DOC e DOCG che compongono la gamma. Nel corso degli anni, poi, la famiglia ha acquisito il controllo su numerose aziende, sparse in diverse regioni d'Italia, dalla Toscana alla Sicilia, e più in là, addirittura oltre oceano.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Italia
Uve	Uve a bacca rossa
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Dopo la pigiatura soffice e la diraspatura, la fermentazione avviene secondo i principi tradizionali, ma con l'utilizzo di fermentini orizzontali rotativi e macerazione delicata sulle bucce per l'acquisizione di colore e di aromi e sostanze in esse presenti. Conclusa la vini?cazione il vino viene travasato in serbatoi di acciaio inox ove completa la sua maturazione.
Sensazioni	COLORE: Rosso rubino brillante, vivace. PROFUMO: Il profumo è accattivante per la rara freschezza, la deliziosa vinosità unita ad una buona ricchezza di toni fruttati, gradevole pienezza e intensità. SAPORE: Giustamente asciutto, pieno, generoso, di ottimo equilibrio nelle sue componenti, gradevolmente morbido e rotondo, persistente su fondo leggermente tannico. TEMPERATURA DI SERVIZIO: Va servito a 16° - 18° C. ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Un ottimo vino perfetto da tutto pasto grazie al suo peculiare fruttato e alla piacevolezza del bere, specie per quanti amano i vini rossi. Poi, trova perfetto abbinamento con primi. Piatti saporiti, risotti, nonché con i formaggi mediamente stagionati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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