ACQUISTATO IL .....

Zinfandel California 2023 2023

Complesso, intenso e avvolgente



Partiamo subito con una curiosità. Il vitigno usato in questo caso, lo Zinfandel è un parente molto stretto di un'altra uva, italiana al 100%. Stiamo parlando del Primitivo. Zinfandel e Primitivo, infatti, pur essendo due varietà differenti, hanno un'origine comune. Entrambe derivano da un vitigno chiamato "Crljenak Kaštelanski", originario della regione della Dalmazia in Croazia. Nel corso del XIX secolo, questo vitigno fu importato negli Stati Uniti e in Italia. Negli Stati Uniti, prese il nome di Zinfandel e divenne una varietà molto popolare in California. In Italia, invece, con il nome di Primitivo si diffuse principalmente nella regione della Puglia. In comune i due vitigni hanno una passione per i climi caldi e una maturazione piuttosto precoce, da cui il nome di "Primitivo". Western Cellars lo propone qui in una versione molto "tradizionale", rosso intenso con riflessi porpora, intensi profumi di frutta rossa e scura ben matura. In bocca, invece, si scopre un vino complesso, intenso e avvolgente. Un rosso ideale per accompagnare piatti saporiti di carne. Ottimo sia con il manzo che con il maiale, specialmente in estate è il compagno di merende ideale quando la carne cuoce alla griglia.

Western Cellars è una bella azienda vinicola californiana. Si trova al di fuori della comune area di Napa o di Sonoma, dato che i suoi 25 ettari di vigneto si trovano nell'area di Lodi, una delle più particolari della California del Nord. Se la viticoltura californiana è rinomata a livello mondiale, l'area di Lodi, nella contea di San Joaquin nella California centrale, è una delle regioni vinicole più importanti dello stato. Qui l'industria vinicola ha una lunga storia che risale addirittura al 1850. La produzione è variegata, grazie al clima mediterraneo, con estati calde e secche e inverni miti. Ma Lodi è particolarmente conosciuta per la produzione di uva Zinfandel che è il vitigno di punta della regione e dà vita a vini ricchi e robusti.

La Vigna

Terreno	fondi sabbiosi a matrice argillosa-calcarei
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	California
Uve	100% Zinfandel
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	A maturazione completa, la raccolta avviene manualmente di notte. La fermentazione a temperatura controllata dura 6-12 giorni, dopodiché il vino viene immediatamente filtrato
Sensazioni	Colore rosso rubino, sapore intenso, rinfrescante, perfettamente equilibrato, fruttato, tannini rotondi e delicati. Il retrogusto è avvolgente, molto morbido, aroma moderatamente intenso, elegante, fresco, speziato e di frutti di bosco, con un leggero tocco legnoso

© 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