



ACQUISTATO IL

Zinfandel 2018

2018

Il cugino d'America del Primitivo pugliese



Svinando

Ah, la California! Terra di sogni, speranze e… ottimi vini. Se non ci credi, ecco un rosso che ti farà cambiare idea: 100% Zinfandel, che qui in Italia altro non è che il Primitivo. I vigneti sono quelli della zona di Lodi, vicino al delta del fiume Sacramento. Ed è proprio quest'ultimo che rinfresca le calde giornate della Central Valley, allungando i tempi di maturazione e aggiugnendo più sapore alle uve. Non a caso, l'area è famosa per la produzione di Zinfandel intensi e fruttati, con evidenti note di bacche mature, frutti di bosco e ribes nero. Come se non bastasse, qui un'ulteriore spinta di morbidezza viene data dalla malolattica, che placa gli acidi e aggiunge complessità al naso. E poi c'è un invecchiamento in rovere da non sottovalutare... Che dire, quando hai un rosso del genere e un sorso così lungo, non puoi fare a meno che entrare nel mood da Old Wild West e farti un bel barbecue, nel classico american style.

Tussock Jumper è un marchio di vini premium nato dalla passione condivisa da specialisti del vino di undici paesi diversi. L'obiettivo è decisamente importante, di quelli che solo chi pensa davvero in grande può prefissarsi: riunire i migliori vini del mondo sotto un unico marchio di qualità. E per ora ci stanno riuscendo davvero bene... La firma è tutta nelle etichette: animali diversi vestiti con un maglione rosso. Una scelta simpatica, che vuole rappresentare un sigillo di autenticità e garanzia di qualità. In altre parole, se bevi un vino che ha in etichetta un animale con un maglione rosso, sai già cosa puoi aspettarti, e non è certo cosa da poco. Un impegno particolare è rivolto alla tutela dell'ambiente e della natura, in un'ottica di preservazione per le generazioni future. Infatti tutti i loro vini vengono coltivati e prodotti nelle condizioni migliori e più sostenibili.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo
Provenienza California
Uve 100% Zinfandel

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da oggi

Abbinamento Carne rossa, Pizza, Formaggio

Vinificazione Le uve sono raccolte prevalentemente da vigneti nella zona di Lodi, delta del fiume Sacramento in California. Lodi è emerso come una stella per la produzione di Zinfandel intensi e fruttati con sapori di bacche mature. Le vengono rinfrescate nelle calde giornate della Central Valley. Dopo la fermentazione, una pressatura delicata del mosto è essenziale per ottenere ulteriore sapore e colore, mentre si evitano i tannini troppo secchi che si trovano nei semi. La conversione malolattica completa ammorbidisce gli acidi e aggiunge complessità al naso. Il vino viene invecchiato in rovere.

Sensazioni Aroma di frutti di bosco. Bacche rosse croccanti e sapori di ribes. Un tocco di pimento. Finale liscio e croccante.

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. 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