



ZEFIRA

**DENOMINAZIONE:**

Rosso Veneto IGT.

UVAGGIO:

Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE:

Valpolicella Classica.

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Vendemmia a mano a fine settembre. Vinificazione in rosso. Svinatura ai $\frac{3}{4}$ della fermentazione alcolica per evitare che l'alcool formatosi estragga troppi componenti dalla buccia; il vino risulta così più delicato ed elegante. La fermentazione malolattica avviene naturalmente con l'innalzamento della temperatura dopo la stagione invernale. Questo processo dona ulteriore eleganza e morbidezza al vino.

AFFINAMENTO:

In acciaio prima dell'imbottigliamento.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Dopo almeno 3 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino delicato. Profumo: complesso, distinte note floreali di viola, note fruttate di ciliegia, intensa nota di lampone, poi frutti di bosco e mora, nel finale una piacevole nota speziata dolce. Gusto: gradevole, morbido e intenso, acidità piacevole, sapido e ben bilanciato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12 °C – 14 °C

ABBINAMENTI:

Ideale con primi piatti delicati, formaggi freschi e carni bianche. Interessante l'abbinamento col pesce, da provare con poké bowl e sushi.

