

Z
E

OTTOBRE 21



VITIGNO: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone e archetto capovolto

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti a nord-ovest di Bassano, zona pedecollinare con buona escursione termica giornaliera terreno a impasto medio

VENDEMMIA: Manuale con raccolta in cassetta da 20kg, a cavallo tra settembre e ottobre

VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce per 20 giorni a temperatura controllata di circa 24°C, rimontaggi giornalieri. Successivo passaggio in acciaio per completare la maturazione. Affinamento in barrique e tonneau di rovere francese per 4 anni e successivo stazionamento in bottiglia per 1 anno per completare l'affinamento

COLORE: Rosso rubino molto intenso con riflessi granati

PROFUMO: Profumo intenso di confettura, prugna matura, caramello, coriandolo, noce matura, delicatamente vanigliato

GUSTO: Vino equilibrato e molto persistente, note speziate non invadenti ed elevata piacevolezza alla beva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Carne di cavallo, brasati, sopressa, stracotto di carne, formaggi stagionali di malga, cacciagione cinghiale, capriolo, lepre

GRADAZIONE: 14%vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C

ZOE

Cantina Zoe
di Scremin Zoe Luigi
Cell. 3285705058
Viale Asiago, 165
Bassano Del Grappa
www.cantinazoe.it