

# EPICURO



## Z-ELEBRATE

### ZINFANDEL

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSSO



#### VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

#### UVE DI PROVENIENZA

Primitivo (Zinfandel) minimo 85% più altri vitigni autorizzati da disciplinare.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese e cordone speronato.

#### SUOLO

Terre rosse ricche di sostanze organiche, medio impasto, buona tessitura.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia delle uve al raggiungimento della maturità fenolica, pigiatura soffice e fermentazione prolungata sulle bucce con macerazione a temperatura controllata. Affinamento e maturazione in acciaio. Può subire un passaggio in legno più o meno prolungato.

#### ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino intenso e luminoso. Etereo e balsamico all'olfatto, poi fruttato su sensazioni di ciliegia nera matura e frutti di bosco, spezie dolci ed erbe mediterranee, grafite e sottobosco. Il sorso è strutturato e potente, tannico, ben equilibrato, progressivo, dalla lunga persistenza fruttata e di polvere di cacao amaro.

#### TITOLO ALCOLEMICO

16%.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

#### ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pasta con sughi di carne o ragù di selvaggina, arrosti, stracotti di manzo e bufalo, cacciagione e formaggi di media stagionatura.

#### RICONOSCIMENTI

- 2020 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
- › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
- › Medaglia d'Argento Mundus Vini
- › 97 punti Luca Maroni

[www.femarvini.com](http://www.femarvini.com)