

EPICURO



ZINFANDEL

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della regione Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a 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. Naso complesso di mora di rovo e prugna in confettura, poi fiori rossi, humus, cacao e caffè, menta, il tutto su mineralità ferrosa. Strutturato ed avvolgente, intensamente fruttato e vegetale, dalla lunghissima persistenza con ritorni balsamici.

TITOLO ALCOLEMICO

14%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Arrosti misti, carni ovine e caprine al sugo, stracotti di bufala e preparazioni a base di tartufi e funghi.

RICONOSCIMENTI

- 2021 › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
- 2020 › 98 punti Luca Maroni
- 2019 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
 - › Medaglia d'Argento Mundus Vini
 - › 98 punti Luca Maroni
- 2018 › 98 punti Luca Maroni
- 2017 › 98 punti Luca Maroni
 - › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › Medaglia d'Oro Mundus Vini
- 2016 › 98 punti Luca Maroni
- 2015 › 98 punti Luca Maroni

www.femarvini.com