

# EPICURO



## ZINFANDEL

### ORGANIC

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSSO



#### VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della regione Puglia.

#### UVE DI PROVENIENZA

Zinfandel (Primitivo) con saldo di diverse varietà a bacca rossa previste dal disciplinare allevate nel pieno rispetto del regime biologico.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

#### SUOLO

Sabbioso e argilloso su fondo calcareo.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura soffice delle uve, fermentazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata ed affinamento in acciaio. Può subire un breve affinamento in legno.

#### 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

13-14,5%.

#### 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

2022 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy  
› Medaglia d'Oro Mundus Vini

2019 › 97 punti Luca Maroni