

EPICURO



ZINFANDEL

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSATO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot.

SUOLO

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuto dalla pratica del salasso dopo un breve contatto del mosto con le bucce. Vinificato a temperatura controllata fermenta in acciaio. Affina e matura sulle fecce nobili per un periodo variabile.

ANALISI SENSORIALE

Rosa tenue luminoso e consistente. Al naso effluvi fruttati di gelatina di fragole ed anguria, poi un floreale di rosa canina su un tappeto di erbe aromatiche. In bocca è sapido e fresco, corrispondente al naso nelle sensazioni fruttate e floreali, e molto persistente con finale appena ammandorlato.

TITOLO ALCOLEMICO

12,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

ABBINAMENTI

Spaghetti pomodoro Pachino e basilico, gallinella di mare all'acqua pazza, tartare di tonno e di salmone, insalate.

RICONOSCIMENTI

2020 › 97 punti Luca Maroni

2019 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy

› Medaglia d'Oro Mundus Vini

› 97 punti Luca Maroni

2018 › 96 punti Luca Maroni

www.femarvini.com