



*Zefiro*  
**Valpolicella DOC**



**Valpolicella Doc**

Denominazione di Origine Controllata

**Produzione** | 4.000 bottiglie

**Tipo** | Rosso Secco

**Uve** | Corvina 40%, Corvinone 25%, Rondinella 30%, Molinara 5%, solo uve di proprietà selezionate a mano.

**Tipologia di terreno** | calcareo, tufaceo

**Temperatura di servizio** | 16-18°C

**Vinificazione** | Una rigorosa selezione identifica i grappoli migliori che vengono raccolti in piena maturazione e subito pigiati.

La vinificazione delle uve avviene in acciaio inox con un controllo di tutte le fasi di lavorazione.

**Affinamento** | Una parte del vino, riposa in acciaio l'altra invece affina in barili di legno per circa 12 mesi. Al termine di questo affinamento, le due parti vengono riunite e il vino viene imbottigliato.

Sosta in bottiglia 3 mesi.

**Abbinamenti** | Vino giovane, ideale a tutto pasto e da aperitivo.

Consigliato con formaggi morbidi, carni bianche, zuppe e risotti.

**Analisi visiva** | Colore rosso rubino scarico con lievi riflessi porpora.

**Analisi olfattiva** | Al naso elegante e profumato, emergono note di frutta rossa come la ciliegia e la fragola, accompagnate da una lieve speziatura.

**Analisi gustativa** | In bocca entra fresco e fruttato con una morbidezza ben bilanciata da una leggera acidità finale.

**Dati analitici** | Alcol: 12.5% vol., Zuccheri residui: 6.0 g/l, Acidità: Tot: 5.70 g/l, pH: 3.35, Estratto secco netto: 26.0 g/l.

[www.piccoliwine.it](http://www.piccoliwine.it)

**TURCHESE** | *La libertà, il desiderio di volare*

*Zefiro*  
**FRESCO | GIOVANE | FRAGRANTE | DELICATO**