



## Zweigelt “Roan” vigneti delle Dolomiti IGT

### **Giacitura:**

400 m s.l.m.; pendio esposto a sud-ovest, adiacente alla tenuta con una pendenza di oltre il 50%; terreno ricco di detriti di porfido grigio con tanto scheletro; giacitura ventilata e calda;

**Sistema di allevamento:** Guyot 7.300 viti/ha

**Rendimento:** 55 hl/ha

### **Vinificazione:**

A metà ottobre l'uva matura viene raccolta a mano. Dopo, sarà diraspata e ammostata. A una temperatura controllata di 26 °C e immergendo regolarmente il cappello, il mosto viene fermentato per 12 giorni. Segue la svinatura e la fermentazione malolattica nella barrique. Lo Zweigelt viene quindi conservato per 12 mesi nella botte, poi ancora per un anno nel serbatoio di acciaio. Dopo l'imbottigliamento il vino invecchierà per diversi mesi nella bottiglia prima che sia venduto.

### **Descrizione del vino:**

Lo Zweigelt „Roan” si presenta in un purpureo intenso con riflessi viola. Convince grazie ai suoi aromi diversificati di frutti rossi come le coccole di sambuco, le more e il ribes nero e inoltre con un profumo aromatico di pepe rosso ed erbe aromatiche mediterranee. È un vino succoso e di carattere con la struttura tannica tipica di questa varietà, molto pastoso e lungo nel finale.

### **Abbinato a:**

Ottimo per accompagnare pietanze di selvaggina dal sapore forte come il capriolo, il cervo e il camoscio ma anche con piatti di agnello e piatti alla griglia.

**Periodo di conservazione:** 5 - 8 anni

**Temperatura di servizio:** 16 -18 °C