

TRENTINO ROSSO DOC RISERVA SAN ZENO



CLASSIFICAZIONE | Trentino Denominazione di Origine Controllata

NOME | San Zeno

COMPOSIZIONE | Uvaggio di Cabernet e Merlot

ZONA DI PRODUZIONE | Conoide di San Zeno a sud di Aldeno

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Fermenta in acciaio inox, con lungo affinamento in botti di legno piccole, grandi e bottiglia

NOTE GUSTATIVE

Colore | Rosso rubino carico tendente al granato

Profumo | Sentori di frutta rossa sciropata, con note di liquirizia e spezie

Gusto | Secco, strutturato, morbido e persistente

GRADO ALCOLICO | 13 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18°-20° C

ABBINAMENTI | Brasati, arrosti, cacciagione e formaggi stagionati

Il vino prende il nome dalla località San Zeno a sud di Aldeno. È un tradizionale uvaggio fra le uve Cabernet e Merlot, raccolte nel momento migliore e soggette ad un'accurata cernita. La vinificazione viene realizzata lasciando fermentare a contatto bucce e mosto per un periodo abbastanza lungo; dopo viene invecchiato in botti di rovere per un periodo variabile da uno a due anni. Il San Zeno è di colore rosso rubino carico con evidenti sfumature aranciate; il profumo delicato, fragrante, con componenti eteree speziate. Il sapore è decisamente secco, di buona struttura e corpo, piacevolmente tannico. Si accompagna ad arrosti ed in particolare alla selvaggina, specie se nel cucinarla si fa uso di erbe aromatiche