



# Zephyro

**Zona di produzione:** Bolgheri (LI).

**Vitigni:** 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 55% Merlot

Sistema di allevamento: cordone speronato.

**Vendemmia:** la raccolta si svolge manualmente nei periodi ottimali per le tre varietà utilizzate (tra l'inizio e la metà del mese di settembre), con un'accurata selezione in campo delle uve.

**Vinificazione:** le tre varietà vengono vinificate separatamente, restando a contatto con le bucce per una decina di giorni circa, all'interno di vasche in acciaio inox.

**Affinamento:** il vino trascorre 6 mesi in tini di acciaio e poi altri 4 in bottiglia.

**Caratteristiche:** si presenta di colore rosso rubino intenso, con un bouquet fruttato di ciliegia, mora e frutti di bosco, unito a sentori di erbe aromatiche e rose. Dal gusto armonioso e caldo, sapido e persistente.

**Abbinamenti:** antipasti di salumi, primi piatti con sughi anche di selvaggina, carni rosse, formaggi non stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Tenuta all'invecchiamento:** 5 – 7 anni.

**Grado alcolico:** 14%

**Formati disponibili:** 0.75 lt.