ZENDAL
COLLI EUGANEI ROSSO

ORIGINE DEL NOME
Nella Venezia di un tempo le dame erano solite coprirsi con uno scialle chiamato Zendale, o Zendal in dialetto. Le ragazze lo usavano in modo vezzoso per avvicinare i giovani da cui si sentivano attratte, ma che percepivano troppo timidi: all'avvicinarsi del prescelto prendevano un lembo dello scialle e lo facevano volteggiare per ricoprire la spalla, facendo svolazzare le lunghe frange... le quali andavano ad impigliarsi sui bottoni del futuro innamorato, da qui il termine "Tacar Boton". Ecco, ci piace pensare che il nostro Colli Euganei Rosso possa essere un mezzo come lo Zendal per fare nuovi incontri

DENOMINAZIONE
Colli Euganei Doc Rosso

ESPOSIZIONE DEI TERRENI
Ovest

NATURA DEI TERRENI
Marna calcarea

ANNO DI IMPIANTO
1985 - 1998

DENSITÁ VIGNETO
3500 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppia Cappuccina - Guyot

RESA UVA/ETTARO
100 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA
Fine Settembre

UVAGGIO
60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE
Diraspatura, pigiatura e fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C con due rimontaggi giornalieri per l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche

MATURAZIONE e AFFINAMENTO
In acciaio per 3 mesi poi breve affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI
13% alcol - 3,5 g/lt zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO
Di un rosso rubino con riflessi violacei, al naso è vinoso e ricorda la frutta rossa: ciliegie, marasche. In bocca è morbido e avvolgente con tannini morbidi e vellutati

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16°C - 18°C

ABBINAMENTI
Sughi a base di carne, carne alla griglia, ossobuco

BOTTIGLIA
Bordolese Vip / tappo in sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 12 bottiglie / piano da 12 scatole / pallet 5 piani - 720 bott.

VIGNA RÒDA
Strazzacappa Gianni Via Monte Versa 1569 35030 Vo' (PD) www.vignaroda.com