

# 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

#### DENSITÀ 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/lit 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

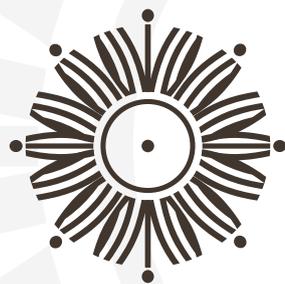
Sughi a base di carne, carne alla griglia, ossobuco

#### 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