



SANT'ANNA  
DEI BRICCHETTI



## ZEFIRO VINO ROSATO

**Un vino rosato fresco e fragrante come il soffio dello Zefiro,  
il vento dell'Ovest che annuncia la primavera.**

Vendemmia: le uve vengono vendemmiate a mano in cassette forate da 20 kg, nella seconda-ultima decade di settembre.

Tipologia di terreno, esposizione ed altitudine:  
calcareo - argilloso, sud-sud est, 250 metri sul livello del mare.

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a guyot.

Vinificazione: le uve appena raccolte vengono pressate intere, il mosto ottenuto viene inviato in serbatoi di acciaio inox per una breve decantazione naturale a freddo, il giorno dopo il mosto viene travasato e avviato alla fermentazione alcolica che si protrae per circa 20 giorni a temperatura controllata (12 - 14 °C). Al termine della fermentazione alcolica il vino affina per alcuni mesi in recipienti di acciaio inox a contatto con i propri lieviti fino all'imbottigliamento che avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

Contenuto in alcol: 12,5% vol.

Profilo organolettico: rosato vivo con riflessi corallo, "Zefiro" svela gradevoli note di frutta fresca in cui spicca la caratteristica nota fruttata del barbera. In bocca è asciutto, fresco, di buona persistenza e piacevole beva.

Abbinamento: ideale come aperitivo, si sposa ottimamente con antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C