

ZENO

Il vino Zeno nasce come fusione di due vitigni: Sangiovese e Pinot Nero. L'idea di questo vino ci viene poiché al tempo eravamo sprovvisti di un vino bianco, qualcosa che potesse allettare i palati anche nel periodo caldo estivo.

Diluire un vino Sangiovese con una percentuale di Pinot Nero ci sembrava la miglior soluzione. In verità inizialmente, tranne attirarci le aspre critiche di chi riteneva una violazione il mescolo dei due vitigni, non riuscimmo molto nell'impresa. Due vini primi, due star messi insieme in uno spazio angusto come una bottiglia si mescolavano e scioglievano continuamente, qualche volta si fondevano qualche altra si prendevano a pugni. Si amavano e si odiavano.

Provammo una nuova soluzione, perché dunque non farli conoscere in erba, al momento della fermentazione, delle grandi trasformazioni evolutive, nei momenti più duri, gassosi, instabili, ribelli... eccolo il nostro Zeno, frutto di una fermentazione comune tra un Pinot Nero bello maturo, profumato, avvolgente, e un Sangiovese più spigoloso, fresco, di bella acidità.

Oggi non siamo più criticati per questo nostro osare, nessuno pensa che Zeno sia un abuso, piuttosto qualcosa che è bene che ci sia.

Proviene dal termine Zen ovvero Vita, Zeno è ciò che è vivente.

anno 2015 analisi del 28/04/2017

- alcol 14%
- ac. totale 4.48 gr/l ac. tartarico
- pH 3.82
- ac. volatile 0.63 gr/l ac. acetico
- SO2 libera 3 mg/l
- SO2 totale 16 mg/l

