

Z E N O

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.

... 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.

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

Sangiovese 85% Pinot Nero 15%. Vendemmia del Pinot Nero inizio settembre, fermentazione in acciaio. A fine fermentazione (metà settembre) nella massa del Pinot Nero viene intromesso il Sangiovese (si ottiene una specie di ripasso), in estrazione fino a fine zuccheri (circa 15 giorni). Affinamento in acciaio. Imbottigliato AUTUNNO 2018.

anno 2016

- alcol 12,5%
- ac. totale 4.94 gr/l
- pH 3.53
- ac. volatile 0.53 gr/l
- SO2 libera 1 mg/l
- SO2 totale 10 mg/l

