

Zweigelt



Annata	2021
Denominazione	Zweigelt IGT Vigneti delle Dolomiti
Descrizione:	Lo Zweigelt nasce dall'incrocio tra St. Laurent e Blaufränkisch. Un vino rosso di medio corpo, con un bouquet fruttato che richiama ciliegie, ribes nero e prugna, arricchito da raffinate note tostate derivanti dall'affinamento in barrique. Lo Zweigelt giovane si abbina a piatti freddi, paste, cucina tradizionale dell'Alto Adige e anche piatti di pesce. La versione più matura, affinata in barrique, rappresenta un compagno ideale per selvaggina e manzo, sia brasati che arrosto.
Vitigno	Zweigelt 100%
Resa effettiva	80 dt/ha
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi d'acciaio e affinamento per 12 mesi in barrique.
Dati analitici	Alcol: 13,50 % vol
	Zuccheri residui: 2,50 g/L
	Acidità totale: 5,60 g/L