



## Zinfandel Old Vines 2018

CHF 14.90 | 10 cl = CHF 1.99

Rosso rubino chiaro intenso. Al naso complesso con note di more e marmellata di prugne, fiori rossi, humus, polpa di cacao e un pizzico di menta. Il vino presenta un corpo pieno, è cremoso e liscio, distinguendosi per il lungo finale balsamico e fruttato.

Produttore	Masca del Tacco
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Puglia
Classificazione	IGP
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2024
Vitigni	Zinfandel
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	2015068
Adatto a	Pasta, Formaggi erborinati, Tartufo, Agnello, Brasati, Stufato, Carne alla griglia, Cucina svizzera



### Vinificazione

Pressatura delicata delle uve, fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in botti di acciaio e per un breve periodo in grandi botti di legno.

### Terroir

Terreni calcarei e sabbiosi ricchi di argilla.

