



RONCO DI PREPOTTO

VIGNETI MACORIG DAL 1901

Zeus

Vino rosso DOC COF

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al bicchiere si presenta con ottima fluidità. Al naso si viene colpiti da una moltitudine di sensazioni di frutta rossa (mirtillo, ciliegia e mora cassis) e spezie (noce moscata, pepe nero, chiodi di garofano, vaniglia e cioccolato) che ogni volta si ripresentano sotto forma diversa, accavallandosi e rendendo la degustazione sempre più avvincente. Al palato ZEUS è austero con una bella personalità e vi si adagia stimolando le percezioni già individuate all'olfatto con vivacità e persistenza che richiama alla beva. Questo vino non è fatto per stupire ma per conquistare con la sua tonalità, la sua speziatura e la sua eleganza; assaggiandolo si viene coinvolti in un gioco di sensazioni eleganti e potenti. Vino da medio e lungo invecchiamento, i suoi accostamenti migliori nei primi anni sono le carni rosse, le selvaggine di pelo (cervo, camoscio e cinghiale) e i formaggi a pasta dura. Dopo l'invecchiamento di 6-10 anni risulterà esaltante anche col cioccolato.



Dati Tecnici

- Vino rosso secco
- **Tipo di uve:** Schioppettino - Refosco dal peduncolo rosso - Merlot
- **Epoca di raccolta:** terza decade di settembre fino alla prima e seconda di ottobre
- **Tipo di vendemmia:** manuale ed in cassetta
- **Vinificazione:** macerazione in tinelli di legno per 15-22 giorni
- **Affinamento:** affinamento e la fermentazione manolatica in barriques nuove per 22 mesi