



Fosso Corno

Vino Rosso ZERESIMO

Zeresimo ist ein **Rotwein aus Abruzzen**, der beweisen will, dass aus der Kombination von einer einheimischen Rebsorte (große Struktur) und Merlot (Eleganz und Feinheit) ein Super Wein entstehen kann. Zeresimo wird nur aus Trauben hergestellt, die ausschließlich von unserem eigenen Weinberg stammen, welcher sich auf einer Höhe von 140 m. ü.d.M. befindet, mit einer optimalen Süd-West Lage.

Traubensorten: 70% einheimischen Rebsorte - und 30% Merlot-Trauben

Weinbereitung: Die Trauben werden zu verschiedenen Zeitpunkten gelesen und separat je nach Rebsorte vinifiziert. Es folgt die Assemblage und eine Lagerung über 12 Monate in Tonneaux-Fässern von 500 Lt. Danach lagert der Wein noch weitere 6 Monate in Edelstahl und anschließend in Flaschen

Weincharakteristiken: dieser Wein besitzt eine intensive, dunkle, rubinrote Farbe. Sein Bukett ist fruchtig, an Brombeere erinnernd mit grasigen Noten. Im Geschmack ist er weich, samtig, trocken, würzig, gut ausgewogen, mit eleganten Tanninen und lange anhaltend.

Serviervorschläge: er passt sehr gut zu Nudelgerichten mit Fleischsaucen, ideal zu gebratenem Fleisch, Wildgerichten sowie würzigen Käsesorten.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

