



Fosso Corno

Vino Rosso ZERESIMO

Zeresimo stellt den Ausgangspunkt eines neuen Projekts dar, in das wir investiert haben, um zu zeigen, wie autochthone Rebsorten mit großer Struktur einen **Rotwein** hervorbringen können, der Eleganz, Finesse und Charakter vereint und Anklänge an die großen Weine der Toskana erkennen lässt.

Zeresimo wird ausschließlich aus Trauben aus unseren eigenen Weinbergen erzeugt, insbesondere aus den Parzellen auf **140 m Höhe**, die sich durch eine optimale **Südwest-Exposition** auszeichnen.

Rebsorten: 100 % autochthone Rebsorten

Vinifikation: Die Trauben werden bei voller Reife in der zweiten Septemberhälfte gelesen und mit besonderem Augenmerk auf die aromatische und tannische Extraktion vinifiziert, um die sortentypische Identität und Struktur zu bewahren.

Nach der Gärung reift der Wein **12 Monate in 500-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche**.

Anschließend folgt eine weitere **6-monatige Reifezeit im Edeltank** sowie eine Flaschenreife, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Degustationsnotizen: Zeresimo zeigt sich in einem intensiven Rubinrot. In der Nase entfaltet er ein komplexes und einhüllendes Bouquet mit fruchtigen Noten von Granatapfel, begleitet von angenehmen kräuterigen und würzigen Nuancen. Am Gaumen ist er trocken, harmonisch und samtig, mit einer soliden Struktur und kraftvollen, gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist lang, reichhaltig und anhaltend und verleiht dem Wein große Persönlichkeit und Eleganz.

Speiseempfehlungen: Zeresimo passt hervorragend zu Pasta mit Fleisch- oder Wildragout. Besonders empfohlen wird er zu Braten, geschmorten Fleischgerichten sowie zu kräftigen Käsesorten.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

