



Fosso Corno

Vino Rosso ZERESIMO

Zeresimo rappresenta il punto di partenza di un nuovo progetto su cui abbiamo investito per dimostrare come *l'assemblage* di un uve autoctone di grande struttura e di un Merlot di Eleganza e Finezza possa generare un "Vino Rosso" con caratteristiche simili ai grandi vini toscani. Zeresimo è prodotto utilizzando uve provenienti esclusivamente dai nostri vigneti e in modo particolare dalle parcelle localizzate a 140 mt. d'altezza con un'ottimale esposizione Sud-Ovest.

Uvaggio: 70% uve autoctone, 30% Merlot

Vinificazione: le due varietà d'uva vengono vendemmiate in momenti diversi, rispettando le diverse tempistiche di maturazione, e vengono vinificate separatamente.

Le uve di Merlot vengono vendemmiate nella prima decade di settembre, in seguito ad un leggero appassimento in pianta, mentre le restanti uve vengono raccolte alla fine di settembre.

Dopo la vinificazione separata, le due masse vengono assemblate e sottoposte ad un affinamento di 12 mesi in Tonneaux di Rovere francese della capienza di 500 lt.

Lo Zeresimo affina ulteriori 6 mesi in acciaio e successivamente in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Note degustative: Zeresimo è di colore rosso rubino e possiede un bouquet intenso che mescola note fruttate che rievocano il melograno a piacevoli note erbacee. Secco e speziato, lo Zeresimo avvolge il palato in modo vellutato e morbido per poi lasciare spazio ad una struttura robusta e a tannini vigorosi e ben integrati che vengono nuovamente armonizzati dall'eleganza e dalla finezza del Merlot. Un vino armónico dotato di un retrogusto ricco e persistente.

Abbinamenti Culinari: Zeresimo si abbina alla perfezione a piatti di pasta al ragout di carne o selvaggina. Molto consigliato l'abbinamento ad arrosti, stufati di carne e a formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: 17 – 18 °C



FOSSO CORNO

SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITA' VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)