



ZINGARO

2018

Vitigni Sangiovese 90% Cabernet S. 10%

Affinamento Il vino affina separatamente (sangiovese e cabernet sauvignon) in barriques di III e IV passaggio per 12-18 mesi; dopo questo periodo il vino viene assemblato e preparato per l'imbottigliamento. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per almeno 12 mesi in vetro.

Colore Rosso brillante con leggeri riflessi granati

Olfatto Spiccano intense note di frutti rossi (ciliegia e ribes) accompagnate da un sottofondo di spezie e liquirizia

Palato L'ingresso al palato è morbido e vibrante sostenuto da tannini ben disposti e vivi che introducono un finale fresco e sapido che richiamano il consumo

Abbinamenti Ideale l'abbinamento con salumi, primi piatti, carni delicate e formaggi a media stagionatura