



ROSSI

ZU

ROSSO EMILIA I.G.T.

ZU è l'antico nome del mappale dove sono coltivate, nel rispetto della natura, le uve che compongono questo unico taglio bordolese al quale non vengono aggiunti solfiti. Dal cuore di questa nostra terra ZU scaturisce come un suono antico. ZU è un canto che risveglia il cuore dell'uomo.

Tipologia: BIO Certificato, fermo, affinato in acciaio

Vitigno: Pinot Nero, Cabernet Sauvignon e altre uve a bacca rossa a conduzione biologica in percentuali variabili

Anno di impianto: 2000

Forma di allevamento: Cordone speronato

Terreno: Calcareo Argilloso

Resa media per ettaro: 70 quintali

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino carico. Profumo fresco, quasi ancora vinoso, con note di frutta nera matura, susina, mora, con qualche accenno di mirtillo e ribes nero. Sapore, dotato di buona freschezza e acidità con note tanniche ed ematiche. Da bersi giovane.

Abbinamenti: Piatti delicati di carne; fegato di pollo con cognac; pasta con fegato di pollo e salvia, manzo bollito, formaggio stagionato, piatti a base di piccione.

*%
PINOT NERO

*%
CABERNET
SAUVIGNON

*%
UVE
BIOLOGICHE A
BACCA ROSSA

Torre fornello