



HARLEQUIN

Tipo I Rosso secco

In una definizione: l'emblema

L'etichetta, ispirata alla figura di Arlecchino, rappresenta la maschera, la lacrima che scende sul viso e le macchie di pomodoro sul vestito di Arlecchino.

Harlequin IGP Veneto Rosso
 Indicazione Geografica Protetta

Paese/Regione:
 da tutti i vigneti Zýmē nella Provincia di Verona e Vicenza (Veneto)

Tipologia di terreno:
 diversi a seconda della località e posizione alluvionale/vulcanico/glaciale

Uve:
 minimo 15 vitigni, 4 bianchi e 11rossi, Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino

Dati analitici:
 alcol 15%,
 zuccheri residui 4,7g/l,
 acidità totale 5,8g/l,
 estratto secco 35g/l,
 pH 3,50

Operazioni di vigneto:
 concimazioni organiche e potature manuali; selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Raccolte a mano grappolo per grappolo, le uve vengono selezionate personalmente dall'enoologo e riposte in plateau da 0 a 40 giorni (secondo il momento della raccolta) in ambiente naturale, senza ausilio di macchine per la ventilazione forzata o per la deumidificazione.

Vinificazione e invecchiamento:
 pigiate tutte insieme senza diraspatura, le uve fermentano in vasca di cemento con lievito indigeno per ca 30 giorni. Seguono follature, delestages e soprattutto il controllo visivo, olfattivo e uditivo da parte dell'uomo. Si procede poi alla svinatura e alla decantazione per circa 10 giorni. Segue un duplice processo di affinamento per un totale di 30 mesi utilizzando barriques nuove di rovere francese da 225 litri (20%), senza alcun travaso. Il vino viene imbottigliato senza effettuare chiarifica e subisce un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 2 anni. Harlequin è prodotto solo nelle annate importanti.

Abbinamento ideale:
 si esprime al meglio con piatti importanti e piatti delicati di carni bianche e rosse con salse robuste e speziate. Ideale con formaggi saporiti e maturi e cacciagione. Eccellente per fine pasto e come compagno di meditazione.

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchieri consigliato: ballon

Analisi visiva:
 di colore rosso rubino brillante con riflessi granata nell'invecchiamento, di buona intensità. Denso alla rotazione con glicerine ben evidenti.

Analisi olfattiva:
 mix di frutta, fiori e minerali in alternanza con sensazione di volume e dettaglio ben definiti.

Analisi gustativa:
 sensazione di avvolgente ricchezza e complessità, frutta, spezie e alcoli superiori si alternano con sapori di marmellata di frutta e sottobosco, poi tabacco, cannella, noce moscata, chiodi di garofano uniti alla mineralità esaltano la profondità del puzzle. Chiude con persistenza e suadente dolcezza. Si distingue dal fratello minore Kairos per la maggiore definizione del dettaglio.
 Formati disponibili:
 750ml I1, 5/3, 0/5, 0 l

Packaging:
 cassetta di legno per 1/3/6
 bottiglie da 750 e magnum

