

"HARLEQUIN"

Rosso Veneto - I.G.P.



HARLEQUIN

Il vino è un prodotto della terra, un prodotto della cultura, un prodotto della storia. È un prodotto che si evolve nel tempo, che si arricchisce di significati, che si trasforma in un'opera d'arte. È un prodotto che si vive, che si gusta, che si ama. È un prodotto che si condivide, che si regala, che si celebra. È un prodotto che si vive, che si gusta, che si ama. È un prodotto che si condivide, che si regala, che si celebra.

Il vino è un prodotto della terra, un prodotto della cultura, un prodotto della storia. È un prodotto che si evolve nel tempo, che si arricchisce di significati, che si trasforma in un'opera d'arte. È un prodotto che si vive, che si gusta, che si ama. È un prodotto che si condivide, che si regala, che si celebra.



DRY RED WINE

“HARLEQUIN”

Rosso Veneto - I.G.P.



THE ICON

The label, inspired by the figure of Harlequin, portrays his costume, the mask in filigree, the teardrop of now happy, now sad, and tomato's stains on starving Harlequin's cloak, when he played now sad now happy characters in front of the rich in return of food and drink.

Growing area:

From all of Zyme's vineyards in the province of Verona and Vicenza (Veneto)

Soil type:

Alluvial, volcanic or glacial according to the position of the vineyard

Grapes varietals:

Minimum 15 grape, 4 white varietals and 11 red grapes: Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese and Marzemino.

Technical data:

Alcohol 15%
Residual sugar 2 g/l
Total acidity 5.9 g/l
Dry extract 34 g/l
pH 3.50

Vineyard management:

Organic fertilization and hand-pruning; shoot thinning, leaf-pulling, cluster-thinning. The grapes are harvested manually, cluster by cluster, based on the ripeness level of each variety. Selection of the grapes by the oenologist in person. Afterwards, the grapes are put to air-dry just for the time necessary to complete the entire harvest, from 0 to 40 days.

Wine making process

Fifteen grape varieties are crushed together without discarding the stems. Long, spontaneous, 30-day fermentation. Pumping-over and delestages follow. The process is mainly controlled by sight, smell and hearing of the winemaker. Racking and decantation for about 10 days. Maturation with no racking in new French barrique for ca 15 months, followed by a second step maturation in new French oak for further 15 months. Afterwards, the unfiltered wine is bottled and left to age for minimum two years. Harlequin is made in the outstanding vintages only.

Ideal food pairing:

Goes perfectly with fine meat dishes, like lamb and game, with intensely flavoured and spicy sauces. Excellent with aged and full-flavoured cheeses. Superb as meditation wine or at the end of the meal.

Serving temperature: 18°C

Recommended glass: Balloon

Colour:

Brilliant, dense ruby red, with garnet highlights as it ages.

Nose

A kaleidoscope of perfectly defined layers of fruity, floral and mineral aromas. A total sensation of fullness.

Taste:

A rich, intense and full red displaying forest fruit marmalade, sweet spices and ethereal notes backed by mineral accents, which complete the puzzle. Complex, deep and incredibly long with charming, sweet fruit on the finish. Sleek, refined tannins and restrained overall balance. Uitimate precision makes it different from his younger brother Kairos.

Available format sizes:

0,75 Lt / 1,5 Lt / 3,0 Lt / 5,0 Lt

Packaging:

6 bottle cases. Wooden box for 1/2/3/6 bottles of 0,75 Lt and for magnum bottle

