

HARLEQUIN

Tipo | 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 11 rossi:
Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino

Dati analitici:

alcol 15%, zuccheri residui 4,7 g/l, acidità totale 5,8 g/l, estratto secco 35 g/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'enologo 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:

pigate 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 (200%), 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

Bicchiere 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 puzze. Chiude con persistenza e suadente dolcezza. Si distingue dal fratello minore Kairos per la maggiore definizione del dettaglio

Formati disponibili:

750ml 1,5/3,0/5,0 l

Packaging:

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

