

Zeus

COLLI DI FAENZA DOC – DOP ROSSO - rosso
COLLI DI FAENZA DOC - DOP ROSSO - red wine



Zona di produzione: Romagna, colline di Faenza.

Vitigno: selezione di uve prodotte in Azienda, con predominanza di Cabernet Sauvignon.

Vinificazione: tradizionale. Si eleva per 10 mesi in barriques francesi di rovere vosges e allier, poi si affina per almeno 8 mesi in bottiglia.

Colore: rosso granato intenso.

Odore: etereo, gradevolmente erbaceo.

Sapore: asciutto, corposo, persistente, armonico.

Come servirlo: temperatura di servizio: 20°/22°C; in calici a ballon oppure a tulipano ampio; stappare la bottiglia 2 ore prima, oppure ossigenare il vino in decanter.

Abbinamenti: paste al forno e al ragù, grigliate di carni rosse, arrosti e selvaggina.

Conservazione: mantenere la bottiglia coricata, in luogo fresco, asciutto e preferibilmente buio.



Area of production: Romagna, Faenza hills.

Vine: selection of grapes grown in estate, with predominance of Cabernet Sauvignon.

Vinification: traditional, improved for 10 months in French oak (vosges oak and allier) barriques. Then improved at least 8 months in bottle.

Colour: intense garnet red.

Smell: ethereal, pleasantly herbaceous. Taste: dry, persistent, harmonic, full-bodied wine.

How to serve: serving temperature 20°/22° C; in a large tulip or balloon glass; uncork the bottle two hours before serving, or oxygenate in decanter.

Serving suggestion: baked pasta, pasta with meat sauce, grilled red meat, roast and game.

Storage: keep the bottle in horizontal position, in a dry, cool and preferably dark place.