



SilvEster Rosso Pinot Nero RISERVA

SilvEster Rosso nasce dalla selezione delle migliori uve di Pinot Nero coltivate tra i 500 e i 550 mt. d'altezza.

Per tre anni Zanotelli le ha raccolte, vinificate e lasciate riposare in barriques di rovere francese per oltre 12 mesi, prima di stoccarle in vasche di acciaio.

VITIGNI: Pinot Nero in purezza

VIGNETI: Pózza de Crós e Vac (Cembra)

ALLEVAMENTO: gujot tra 500 e 550 metri s.l.m.

PRODUZIONE UVA: 60 q.li/ha (disciplinare DOC 120 q.li/ha)

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: in acciaio inox a temperatura controllata, in barrique per oltre un anno, bottiglia

COLORE: rosso rubino carico

PROFUMO: fruttato, intenso, gradevole con sentori di ciliegia

GUSTO: secco e rotondo, armonico. Maturato in barrique acquista sentori di vaniglia risultando morbido e vellutato

ACCIAMPAMENTI GASTRONOMICI: adatto per accompagnare piatti a base di maiale, agnello e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

SILVESTER

Silvio e Ester si sposarono nel 1946.

Sessant'anni dopo nascono le due riserve barricate

SilvEster Bianco e SilvEster Rosso,

per ricordare il ceppo al quale si riconducono i tralci della famiglia Zanotelli.

Un nome per decantare un'unione, un legame, lo stesso che la famiglia ha oggi con la sua terra, la Valle di Cembra dove coltiva con passione vigneti terrazzati sostenuti da antichi muretti a secco.

Silvester Bianco e Silvester Rosso sono vini prodotti in quantità limitata.

Ogni anno Zanotelli seleziona settecento bottiglie numerate per tipologia.

Per la linea SilvEster è stata creata una confezione dal packaging dedicato per due o tre bottiglie.