

Zenta Rosso 2021



Zenta rosso rappresenta l'incarnazione del nostro impegno per la qualità, l'eccellenza e la ricerca costante dell'armonia tra la natura e l'arte vinicola.

Ogni singola bottiglia di questo vino è il risultato di un processo attento, che parte dalla selezione scrupolosa delle migliori uve di Merlot e Cabernet Sauvignon provenienti dai nostri vigneti più vocati.

Vino di grande struttura e ampiezza, che dopo la macerazione affina in barrique e successivamente in bottiglia, prima di essere immesso sul mercato.

Zenta Rosso embodies our commitment to quality, excellence, and the constant pursuit of harmony between nature and the art of winemaking. Each bottle is the result of a meticulous process starting with the careful selection of the best Merlot and Cabernet Sauvignon grapes from our most suitable vineyards. A wine of great structure and breadth, it matures in barrels before resting in the bottle prior to market release.

PERUSINI



Vigneto

Denominazione	DOC FCO Rosso Riserva
Terreno	marna eocenica
Esposizione	Ovest e Sud-Ovest
Forma di allevamento	cordone speronato e guyot
Produzione/ettaro	ql. 50 ca

Cantina

Zenta Rosso nasce dalla selezione dei migliori grappoli di Merlot e Cabernet Sauvignon provenienti dai vigneti più vocati. Le parcelle vengono vinificate separatamente per valorizzare il territorio e ottimizzare la maturazione delle uve. Dopo la sgranellatura, gli acini integri subiscono una lunga macerazione a bassa temperatura, favorendo l'estrazione selettiva dei tannini, che proteggono naturalmente il vino. La fermentazione alcolica è seguita da una decantazione rapida e dall'affinamento sur lies con fermentazione malolattica. Il vino riposa in barrique di rovere francese da 228 litri, sottoposte a piegatura a vapore e tostatura per esaltare le note aromatiche. Dopo l'assemblaggio finale e un breve affinamento in acciaio, il vino matura in bottiglia ad alto spessore per garantire stabilità termica e protezione dalla foto-ossidazione.

Vineyard

Designation	DOC FCO Rosso Riserva
Soil	Eocene marl
Exposure	West and Southwest
Training system	Spur-pruned cordon and guyot
Yield per hectare	approx. 50 ql

Cellar

Zenta Rosso is crafted from a selection of the finest Merlot and Cabernet Sauvignon (50%) grapes from the most suited vineyards. The parcels are vinified separately to enhance terroir expression and optimize grape maturation. After destemming, the whole berries undergo a long maceration at low temperatures, allowing for selective tannin extraction, which naturally protects the wine. Alcoholic fermentation is followed by quick decantation and aging on the lees with malolactic fermentation. The wine rests in 228-liter French oak barriques, subjected to steam bending and toasting to enhance aromatic complexity. After the final blend and a short refinement in stainless steel, the wine matures in thick-walled bottles.

Dati analitici

Titolo alcolometrico	14,11%
Zuccheri riduttori	0,34 g/l
Acidità totale	5,4 g/l
Estratto secco	27,6 g/l
Anidride solforosa	64 mg/l

Scheda di degustazione

Colore

Rubino intenso e profondo, con riflessi granati.

Naso

Complesso e avvolgente, con note di frutta rossa matura, tra cui amarena e prugna, arricchite da eleganti sfumature di vaniglia, liquirizia e cioccolato. Le spezie dolci e i sentori tostati, donati dall'affinamento in barrique, aggiungono profondità e raffinatezza.

Palato

Strutturato e vellutato, con un perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza. La ricchezza aromatica si esprime in un sorso pieno e armonioso, con ritorni di amarena, ciliegia matura e delicate note speziate. La persistenza è lunga e avvolgente, con un finale elegante.

Analytical Data

Alcohol content	14.13%
Residual sugar	0.1 g/l
Total acidity	5.08 g/l
Dry extract	30.6 g/l
Sulfur dioxide	86 mg/l

Tasting Notes

Colour

Deep and intense ruby red with garnet reflections.

Nose

Complex and enveloping, with notes of ripe red fruit, including black cherry and plum, enriched by elegant hints of vanilla, licorice, and chocolate. Sweet spices and toasted nuances from barrel aging add depth and refinement.

Palate

Structured and velvety, with a perfect balance between freshness and softness. The aromatic richness unfolds in a full and harmonious sip, with lingering notes of black cherry, ripe cherry, and delicate spices. The persistence is long and enveloping, with an elegant finish. Persistence enhances creamy and toasted notes, leading to a harmonious and refined finish.