

ZENTA

bianco

Ogni uomo vale quanto le cose che cerca
Marco Aurelio

L'11 settembre 1697 55'000 effettivi al comando del principe Eugenio di Savoia (comandante dell'esercito imperiale), e dei suoi Feldmarescialli affrontarono a Zenta in Voivodina l'esercito Ottomano forte di oltre 100'000 uomini al comando del sultano Mustafà II. Nella battaglia l'esercito turco subì una grande disfatta, perdendo 25'000 uomini e abbandonando un favoloso bottino di ricchezze, salmerie e artiglierie. Questa battaglia spese definitivamente le mire ottomane di conquista dell'Europa.

Il nostro avo - alla testa del suo reggimento - era in prima linea in quella epica battaglia. Rientrato dalla guerra, il Feldmaresciallo Carlo Maria Pace con i proventi del bottino costruì la villa di Tapogliano e la barchessa orientale ove tuttora si trova la cantina (www.villapace.eu).

In un documento dell'archivio Pace si legge infatti: "Fabbriche fatte con il denaro del signor generale in Tapogliano è cioè cantina e follador (antico nome che designava l'area preposta alla pressatura dell'uva)."

E' in queste cantine che oggi vengono affinate le bottiglie delle nostre riserve, che portano il nome di questa grande battaglia troppo spesso dimenticata e raffigurata nella retro-etichetta del vino.



Il vino è stato prodotto utilizzando la selezione dei grappoli migliori di Sauvignon (50%) e Chardonnay (50%) dei nostri appezzamenti più vocati. Ogni singola parcella viene vinificata separatamente con dei processi dedicati in maniera da esaltare il più possibile il territorio da cui provengono.

Le uve di Chardonnay vengono macerate in ambiente protetto per 4-5 giorni, infatti appena giunta in cantina viene subito avviata ai tini di fermentazione dove i lieviti nella loro fase iniziale di moltiplicazione proteggeranno naturalmente e senza coadiuvanti chimici gli acini da fenomeni ossidativi.

Dopo questa prima fase di estrazione e sviluppo della popolazione a contatto con le bucce il mosto in fermentazione viene avviato alla fase di pressatura dove ci sarà la separazione tra uva e succo e i lieviti riceveranno l'ossigeno necessario per moltiplicarsi e sviluppare gli aromi caratteristici che conosciamo.

Durante la pressatura le vari frazioni di mosto vengono separate e il 50% della massa viene affinata in barrique di rovere francese costruite con doghe di quercia selezionate ed essiccate per 4 anni all'aria e poi trattate a vapore, la massa dentro le barrique svolge anche la fermentazione malolattica, mentre la restante parte viene conservata in tini di acciaio.

I grappoli di Sauvignon di tre cloni diversi concorrono alla formazione dell'altra metà dello Zenta Bianco, i cloni nostrani affrontano un percorso di macerazione simile a quello dello chardonnay con l'eccezione di una maturazione che avviene interamente in acciaio mentre i cloni francesi dopo un contatto a bassissima temperatura dentro presse dedicate vengono pressate delicatamente senza ulteriori movimentazioni, in questa maniera trasportiamo nel mosto le cellule integre e ricche di aromi di questi cloni.

I mosti mantenuti freddi vengono movimentati 3 volte al giorno in maniera da indurre la lisi naturale delle cellule dentro il mosto liberando i precursori aromatici che poi i lieviti trasformeranno nell'incredibile bouquet che caratterizza questo splendido vino.



ANALISI CHIMICA – ANNATA 2018

| | | | |
|--------------------|---------|-------------------------------|------------|
| Acidità totale: | 5,10g/l | Alcool: | 13,42 %vol |
| % di uve macerate: | 75% | Solforosa totale: | 98 mg/l |
| Estratto Secco: | 21g/l | % di malolattica : | 60% |
| Zuccheri residui: | 0,4 g/l | % di affinamento in barrique: | 60% |