

Zenta

Rosso Riserva

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.



Il vino è stato prodotto utilizzando la selezione dei grappoli migliori di Merlot (50%) e Cabernet sauvignon (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 e per poter lavorare le singole uve nel periodo migliore per la loro massima espressione.

Le uve una volta sgranellate vengono trasferite nei fermentini, dove la delicatezza del processo di accoglimento uve permette di avere una quota importante di uva intera, qui inizia la lunga macerazione a bassa temperatura che in virtù dell'integrità degli acini è estremamente selettiva.

L'integrità degli acini insieme al loro perfetto grado di maturazione protegge i mosti già in queste prime fasi, infatti, i tannini naturalmente presenti nell'uva essendo molto solubili passano subito nel mosto proteggendo naturalmente il vino da dannosi fenomeni ossidativi che altrimenti impoverirebbero il vino della sua profonda ed intensa tonalità.

Durante la fase di macerazione le uve vengono continuamente bagnate con il mosto in modo da proteggere le uve del cappello dai batteri acetici.

Finita la lunga fase di macerazione alcolica i vini fanno una prima rapida decantazione dove viene separata la frazione solida dell'uva dai lieviti che invece verranno mantenuti per l'affinamento *sur lies* e la fermentazione malolattica.

I barriques speciali da 228 lt che vengono utilizzati nell'affinamento sono dei legni le cui doghe sono essiccate all'aria per almeno 36 mesi e che prima di venire tostate subiscono il primo processo di piegatura a vapore. Questa fase serve per dividere la cellulosa in zuccheri più semplici che una volta esposti al calore del fuoco per la tostatura si modificheranno creando delle note aromatiche dolci e suadenti che integrandosi con il vino ne esalteranno le naturali caratteristiche.

L'affinamento in legno (16 mesi), durante il quale vengono effettuati continui *battonage*, termina quando è raggiunto il perfetto equilibrio tra le diverse espressioni aromatiche, successivamente i singoli lotti vengono assemblati per un breve periodo di affinamento in acciaio dove si completerà l'integrazione tra i vini prima del lungo affinamento in bottiglia nelle cantine di Tapogliano.

Per questa fase abbiamo scelto delle bottiglie ad alto spessore per proteggere il vino dai fenomeni fotoossidativi e per evitare gli sbalzi termici, infatti l'inerzia termica data dalla massa della bottiglia protegge il vino e ne migliora l'affinamento. Il tappo che abbiamo scelto di utilizzare è un tappo naturale monopezzo (Amorim ND- Tech), che è garantito per le deviazioni da TCA.

Dati Analitici:

Alcol: 14,40%

Estratto Secco: 31,20 g/l

Zuccheri residui: 1,00 g/l

Acidità Totale 5,28 g/l

Anidride Solforosa: 116 g/l

