



Foja Zicolà Lambrusco a foglia frastagliata Rosato

Vigneti delle Dolomiti IGT

Per più di cento anni i nostri nonni hanno lavorato in questo vigneto, sopravvissuto alle inondazioni, alla fillossera e a due guerre mondiali. Oggi il Foja Zicolà rinasce nel ricordo delle pause di ristoro sotto le vigne: è allegro, spensierato e rinfrescante. Una tradizione che si propone in chiave moderna, preservando un patrimonio enologico prefillosserico unico e irripetibile.

Vitigni: Enantio o Lambrusco a Foglia frastagliata.

Zona di produzione: Borghetto in Vallagarina, Trentino.

Composizione del suolo: sabbia e limo.

Sistema di allevamento: antichi filari coltivati a pergola trentina.

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve con selezione dei grappoli. Pigiadiraspatura. Macerazione a freddo del mosto con le bucce per alcune ore prima della spremitura per favorire l'estrazione del colore e dei profumi caratteristici della varietà. Separazione dalle bucce e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento sui propri lieviti in acciaio fino all'imbottigliamento.

Profilo organolettico: l'aspetto è di un elegante rosa tenue, l'olfatto è intenso, con un fondo di frutti di bosco che si lega a una nota fresca di salvia e menta selvatica. Al gusto rinfrescante, sapido e intensamente fruttato.

Abbinamenti consigliati: da salumi e formaggi trentini, ai piatti della cucina orientale.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

Bicchiere consigliato:

