



VACCARO

# ZOE

LINEA TOP

ANNO 2020

CLASSIFICAZIONE SALAPARUTA DOC

VARIETÀ 70% NERO D'AVOLA - 30% MERLOT

GRADO ALCOLICO 14,26%

ACIDITÀ TOTALE 5,8 g/L

pH 3,46

ZONA DI PRODUZIONE SALAPARUTA

Nero D'avola: C.da Annunziata Pino, 1,6 ha a 370 slm, terreno scuro con presenza di

TERRENO rocce arenarie nella parte nord.

Merlot: da C.da Comune 140 slm, terreno alluvionale con abbondanza di scheletro stondato

ALLEVAMENTO E POTATURA Controspalliera - Guyot

RESA PER ETTARO 70q per ettaro

Vendemmia manuale con selezione dei grappoli migliori. Diraspatura e pigiatura in atmosfera controllata con abbattimento immediato della temperatura. Macerazione pre-fermentativa a freddo per 48 ore. Fermentazione alcolica con macerazione di circa 10 giorni a temperature progressive (18-28°C). Svinatura e pressatura soffice delle vinacce fermentate. Fermentazione malolattica naturale in acciaio. Affinamento in tonneaux per 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Rosso granato profondo con riflessi rubino. Al naso variegato e complesso con note di spezie, cuoio, tabacco, sottobosco e ciliegie mature. Al gusto intenso e strutturato, elegante e potente, di bella freschezza e lunga persistenza.

FILOSOFIA DELL'ETICHETTA A seguito di una attenta selezione dei cru aziendali, il nostro fondatore, Giacomo, diede il via alla realizzazione della sua Top Line attribuendo a quest'ultima i valori con la quale a guidato la sua famiglia e la sua azienda. ZOE, dal greco Vita, esprime l'attenzione che il fondatore ha nei riguardi del bene più grande, appunto la vita.

## IMBALLO

CAPACITÀ BT 750ml

PESO BT VUOTA 750G

BT X CASSA 6

PESO LORDO CASSA 9 KG

DIMENTZIONI PALLET 80X120 CM (EUR)

CASSE PER PALLET 100 (20 CTX FILA)

COD.EAN 8032754901038

