



SARTIERI
1931

ZEFIR

La Ricchezza del Riesling

Denominazione

Provincia di Pavia
Indicazione
Geografica Tipica
Riesling

Uvaggio

Riesling renano 100%

Anno di impianto

1978, 1980

Vendemmia

Prima decade
di settembre

Resa media per ettaro

70 quintali

Vinificazione

I grappoli subiscono
una breve macerazione
a freddo sulle bucce.
Il mosto fermenta poi
a temperatura controllata
di 15 °C per conservare
i profumi varietali

Affinamento

in bottiglia per
6-8 otto mesi

Titolo alcolometrico volumico

13,00 % vol

Caratteristiche visive

Giallo paglierino
intenso

Caratteristiche olfattive

Frutta gialla, albicocca,
ginestra e miele,
minerale

Caratteristiche gustative

Fresco, morbido,
setoso e strutturato,
elegante e fine

Temperatura di servizio

10° - 12°



Il colore giallo paglierino intenso e brillante anticipa la struttura di Zefir, un Riesling Renano di carattere e pulito nei tratti principali.

Al naso le note di frutta gialla, albicocca, ginestra e miele ammaliano il degustatore e gli regalano una fine complessità aromatica. In bocca è fresco, avvolgente e setoso. Le note minerali, che lo elevano verticalmente, si espandono con eleganza, dando vita a sensazioni straordinarie per il palato.

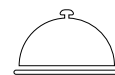
Zefir si abbina perfettamente con crostacei, gorgonzola, carne bianca, e preparazioni affumicate.

Ottimo gustato da solo, come aperitivo oppure come vino da meditazione.



Calice consigliato

Servire Zefir,
in un calice a tulipano
piuttosto ampio,
con i bordi superiori
appena svasati



Abbinamenti gastronomici

Acciughe su crostone
di pane e burro,
crostacei, gorgonzola,
carni bianche
e preparazioni
affumicate

