

# PERSEO

## DESCRIZIONE

Perseo è il frutto di un'idea maturata nel tempo, con l'obiettivo di ottenere un vino di grande spessore che ricordi, nel sorseggiarlo, i momenti salienti che ne hanno caratterizzato la produzione.

E' ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon, che dopo un leggero appassimento, sono state vinificate separatamente.

L'affinamento in cantina è stato realizzato in barriques di rovere francese e in botti di rovere di Slavonia, per poi proseguire in bottiglia.

Presenta colore rosso rubino intenso, di grande lucentezza, profumi molto fruttati, contornati da note di speziatura legate alla tostatura delle botti in rovere. E' caratterizzato da una struttura importante dovuta all'appassimento naturale delle uve, che conferisce a questo vino un tenore alcolico rilevante. PERSEO si può suggerire per diversi abbinamenti con piatti a base di carni rosse saporite, formaggi stagionati, ma può essere apprezzato anche come vino da meditazione.

Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente stappando la bottiglia almeno un'ora prima della mescita, o decantando il vino prima di degustarlo.

## DATI PRODUTTIVI

### Uve d'origine

Vino ottenuto dalle uve Merlot e Cabernet Sauvignon vinificate separatamente, dopo un periodo di leggero appassimento in cassette.

### Sistema d'allevamento

Guyot modificato ad archetto. Densità d'impianto 3.500 viti ad ettaro.

### Vendemmia

La raccolta è stata effettuata la seconda settimana d'ottobre 2000.

### Vinificazione

Il contatto del mosto con le bucce è stato di 23 giorni, a temperatura controllata, 26°C.

### Affinamento

Affinato per 16 mesi parte in barriques e parte in botti di rovere di Slavonia. L'affinamento prosegue in bottiglia per sei mesi.

### Imbottigliamento

Aprile 2002.



**VALERIO  
ZENATO**

Prodotto e imbottigliato  
dall'azienda agricola  
**Valerio Zenato**  
Peschiera del Garda, Italia

Tel. +39 045 755272  
Fax +39 045 6409164

