



CANTINE TINAZZI  
Via delle Torbiere, 13  
37017 Lazise-Verona-Italy  
Tel. +39 045 6470697  
Fax +39 045 6471117  
info@tinazzi.it  
www.tinazzi.it



## PerchèNo?!

Zinfandel Salento  
IGP

<b>Nome completo</b>	PerchèNo?!   Zinfandel (Primitivo) IGP
<b>Regione</b>	Puglia
<b>Uve</b>	100% Primitivo
<b>Vigneti</b>	Vigneti posti in zona collinare in Provincia di Taranto
<b>Raccolta</b>	Uve raccolte a mano nella prima settimana di Settembre
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura e diraspatura, macerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata di 22-26°C per 8/10 giorni
<b>Affinamento</b>	In botti da 10-20 hl. per 6/8 mesi
<b>Alcol</b>	15%
<b>Acidità Totale</b>	5,8 g/l
<b>Residuo Zuccherino</b>	6,5 g/l
<b>Estratto Secco</b>	34/35 g/l
<b>Colore</b>	Rosso brillante
<b>Profumo</b>	Frutti rossi maturi con sfumature di frutta secca e spezie
<b>Sapore</b>	Morbido e bilanciato dalla buona acidità, tannini morbidi e buon apporto glicerico
<b>Abbinamenti</b>	Si abbina a primi piatti saporiti, carni rosse arrostito o brasate, selvaggina, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	Servire ad una temperatura di 16-18°C

