



# Berengario

DELLE VENEZIE, I.G.T.

Questo vino è un omaggio al nobile Berengario, Duca del Friuli e primo Re dell'Italia feudale. Come vuole la buona tradizione bordolese, il Berengario nasce da uve Cabernet Sauvignon per il 60% e da uve Merlot per la differenza. Entrambi i vitigni furono introdotti in Italia dalla Francia nel secolo scorso e trovarono buona diffusione particolarmente nel Veneto e nel Friuli-Venezia Giulia. In questi ultimi decenni le loro ottime caratteristiche, in particolare del Cabernet Sauvignon, ne stimolarono l'impianto in varie altre regioni italiane.

## ORIGINE

Indicazione geografica tipica.

## UVE

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%.

## VIGNETO

La sua ubicazione è in terra friulana, nella zona di Aquileia, in quei terreni di particolare struttura e composizione che localmente sono definiti "magredis" e che presentano strette analogie con i terreni alluvionali tipici del Bordolese. Simili sono anche le condizioni climatiche, caratterizzate anch'esse dalla vicinanza del mare. Il metodo di allevamento è a cordone speronato.

## DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro. L'età media delle viti è di 12 anni.

## RESA

65 quintali di uva per ettaro.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione ha avuto luogo in vinificatori orizzontali lasciando le bucce a contatto con il mosto per 12 giorni alla temperatura di 28/30°C. La fermentazione malolattica è avvenuta nel periodo immediatamente successivo alla fermentazione alcolica e, appena completata, il vino è stato posto a maturare in barriques di rovere della foresta di Allier (1/3 di primo passaggio, 1/3 di secondo, 1/3 di terzo) per la durata di 12 mesi. Per lo sviluppo del bouquet, il Berengario è stato poi affinato per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% in volume.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: ha un manto di colore rosso granato di sontuosa intensità. Profumo: ha bouquet ampio e complesso, accattivante, nel quale si colgono caratteristici sentori di vaniglia, tipici del rovere di Allier nel quale è maturato. Sapore: è asciutto, morbido, elegante, di buona struttura, di ottimo equilibrio. Si percepisce un fino sottofondo di rovere e ha un finale persistente e di raffinata gradevolezza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Come tutti i vini rossi di razza si sposa magnificamente con le carni rosse sia arrosto sia in salsa, con le cotture al vino, con la selvaggina ed i formaggi stagionati e ricchi di sapore, a vena piena sino al piccante.

## PRODUTTORE

Casa Vinicola Zonin Spa - Via Borgolecco, 9  
36053 Gambellara - Vicenza  
Tel. 0444 640111 - Fax 0444 640203  
e-mail: info@zonin.it - www.zonin.it

