

944	13-feb-15	EVE NTO	27 - SAN VALENTINO		GENEROSOS SECOS	.
2013	13°	PRO DUTT ORE NO	ZORZETTIG		ESPUMOSOS	XXX
€ 0,0	provenienza	ME	PINOT		BLANCOS	.
DOC			TIPO LOGI A		ROSADOS	.
IGT			FRIULANO		BLANCOS CRIANZA	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	vitigni	TINTO JOVEN	.
			Z	TOCAI FRIULANO	TINTO GUARDA	.
			Z		FERMO	XXX
3	2,5	7,1	Z		MOSSO	.
			Z		FRIZZANTE	.
			Z		SECCO	XXX
			Z		ABBOCCATO	.
			Z		DOLCE	.
				Commento breve		
				GRANDE CARATTERE AROMATICITA' E PERSISTENZA		
				ADATTO A QUALSIASI OCCASIONE NON DELUDE MAI		



GIA' BEVUTO CON I COLLEGHI IN MENSA, IN QUELLA OCCASIONE RICEVETTE UN BEL 7,8 NONOSTANTE L'AMBIENTE NON FOSSE DEI MIGLIORI. ANCHE IN QUESTA OCCASIONE I VOTI SONO STATI ALTI. CERA E TINDARO NE HANNO RICONOSCIUTO LE GRANDI QUALITA', ANA E DAVIDE HANNO ABBASSATO LA MEDIA, MA IL RISULTATO È STATO BUONO. FRUTTATO DALL'AROMA INTENSO ED AVVOLGENTE. ABBINATO AD UN RISOTTO AL BRANZINO CON BOTTARGA E UOVA DI LOMPO NE HA RETTO PERFETTAMENTE IL DIFFICILE CONFRONTO . MOLTO CORPOSO ANCHE AL PALATO CON UNA LUNGA PERSISTENZA ED UNA SOBRIA ACIDITA'.

ZORZETTIG CHIAMAVA IN PASSATO QUESTO VINO "TOCAI" POI "TOCAI FRIULANO" ORA SEMPLICEMENTE FRIULANO . LA MIA OPINIONE È CHE CON IL TEMPO TUTTI CONOSCERANNO QUESTO VINO CON IL NOME DI FRIULANO E CHE ANTICAMENTE SI CHIAMASSE TOCAI SARA' SOLO UNA CURIOSITA', LA QUALITA' VA AVANTI, E VALE SIA PER IL TOCAI UNGHERESE CHE PER IL FRIULANO.

LA SCHEDA DEL PRODUTTORE: <http://www.zorzettigvini.it>

Vinificazione: Macerazione del pigiato a temperatura di 4°C per 12-14 ore seguita da soffice spremitura e fermentazione a temperatura controllata di 18°C. Travasi e affinamento sui propri lieviti fino all'imbottigliamento.

Degustazione: Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo si sprigiona intenso, fine e complesso. Spiccata mineralità e una nota aromatica elegante. Il gusto immediatamente morbido e caldo rivela una freschezza e una sapidità adeguata, mentre il retrogusto accompagna una leggera mandorla amara che identifica la peculiarità del vitigno.