



HARLEQUIN

Tipo I Rosso secco

In una definizione: l'emblema

L'etichetta, ispirata alla figura di Arlecchino, rappresenta la maschera, la lacrima che scende sul viso e le macchie di pomodoro sul vestito di Arlecchino.

Harlequin IGP Veneto Rosso
 Indicazione Geografica Protetta

Paese/Regione:
 da tutti i vigneti Zýmē nella Provincia di Verona e Vicenza (Veneto)

Tipologia di terreno:
 diversi a seconda della località e posizione alluvionale/vulcanico/glaciale

Uve:
 minimo 15 vitigni, 4 bianchi e 11 rossi-
 Garganega, Trebbiano toscano,
 Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina,
 Corvinone, Rondinella, Cabernet
 Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot,
 Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta,
 Sangiovese, Marzemino

Dati analitici:
 alcol 15%,
 zuccheri residui 4,7g/l,
 acidità totale 5,8g/l,
 estratto secco 35g/l,
 pH 3,50

Operazioni di vigneto:
 concimazioni organiche e potature manuali;
 selezione dei germogli, defogliazione,
 diradamento dei grappoli. Raccolte a mano
 grappolo per grappolo, le uve vengono
 selezionate personalmente dall'enologo e
 riposte in plateaux da 0 a 40 giorni (secondo il
 momento della raccolta) in ambiente naturale,
 senza ausilio di macchine per la ventilazione
 forzata o per la deumidificazione.

Vinificazione e invecchiamento:
 pigiate tutte insieme senza diraspatura, le uve
 fermentano in vasca di cemento con lievito
 indigeno per ca 30 giorni. Seguono follature,
 deléstages e soprattutto il controllo visivo,
 olfattivo e uditivo da parte dell'uomo. Si
 procede poi alla svinatura e alla decantazione
 per circa 10 giorni. Segue un duplice
 processo di affinamento per un totale di 30
 mesi utilizzando barriques nuove di rovere
 francese da 225 litri (20%), senza alcun
 travaso. Il vino viene imbottigliato senza
 effettuare chiarifica e subisce un ulteriore
 affinamento in bottiglia per almeno 2 anni.
 Harlequin è prodotto solo nelle annate
 importanti.

Abbinamento ideale:
 si esprime al meglio con piatti importanti e piatti
 delicati di carni bianche e rosse con salse
 robuste e speziate. Ideale con formaggi saporiti
 e maturi e cacciagione. Eccellente per fine
 pasto e come compagno di meditazione.

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchiere consigliato: ballon

Analisi visiva:
 di colore rosso rubino brillante con riflessi
 granata nell'invecchiamento, di buona
 intensità. Denso alla rotazione con glicerine
 ben evidenti.

Analisi olfattiva:
 mix di frutta, fiori e minerali in alternanza con
 sensazione di volume e dettaglio ben definiti.

Analisi gustativa:
 sensazione di avvolgente ricchezza e
 complessità, frutta, spezie e alcoli
 superiori si alternano con sapori di
 marmellata di frutta e sottobosco, poi
 tabacco, cannella, noce moscata, chiodi di
 garofano uniti alla mineralità esaltano la
 profondità del puzzle. Chiude con
 persistenza e suadente dolcezza. Si
 distingue dal fratello minore Kairos per la
 maggiore definizione del dettaglio.
 Formati disponibili:
 750ml I, 5/3,0/5,0 l

Packaging:
 cassetta di legno per 1/3/6
 bottiglie da 750 e magnum

