



ZACCAGNINI

*Custodi di tradizioni*  
Upholding traditions



VIGNA VESCOVI

Marche IGT Rosso

# VIGNA VESCOVI

Nel 'Vigna Vescovi' le note erbacee del Cabernet Sauvignon e la componente fruttata e floreale del Pinot Nero e del Montepulciano si armonizzano nelle tonalità dolci e speziate del legno.

## / AREA DI PRODUZIONE /

**Vigneto:** 'Vigna Vescovi', nel comune di Staffolo (AN)  
**Terreno:** di medio impasto con zone ricche di argilla alternate a zone più ricche di sabbia e di tufo  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Altitudine:** 450 m.s.l.m.  
**Sistema di allevamento:** doppio guyot  
**Età delle viti:** 14 anni  
**Resa per ettaro:** 60 ql/ha  
**Densità d'impianto:** 3.500 piante/ha  
**Vitigni:** 60% Cabernet Sauvignon - 20% Montepulciano - 20% Pinot Noir

## / VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: manuale, in ottobre, in più passaggi con selezione delle uve migliori  
 Pressatura soffice  
 Fermentazione a temperatura controllata  
 Affinamento in barrique per 12 mesi  
 Affinamento in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino tendente al granato, vellutato, brillante  
**Bouquet:** Fragrante sentore erbaceo, note di marasca selvatica, liquirizia, vaniglia  
**Gusto:** Corposo, armonico, persistente nella suadanza

## / TEMPERATURA DI SERVIZIO /

18°-20°C

## / ABBINAMENTI /

Il suo abbinamento gastronomico è con il filetto di manzo evaporato con il suo stesso vino, proposto con lamelle di porcini; con il capriolo in salmi con mais; con prosciutto e salsicce di cinghiale stagionato; con pecorino semi-piccante; con arrosticini di pecora ai carboni.

## / CONSUMO /

Il suo momento migliore è dopo 4-6 anni dalla vendemmia, ma regge bene anche l'invecchiamento fino a 10 anni.

In 'Vigna Vescovi' the grassy notes of Cabernet Sauvignon and the fruity and floral hints of Pinot Noir and Montepulciano merge in the sweetness and spicyness of the barriques.

## / PRODUCTION AREA /

**Vineyard:** 'Vigna Vescovi', commune of Staffolo, Marche  
**Soil:** medium consistency with areas rich in clay alternating with areas with sand and tuff  
**Exposure:** south-west  
**Altitude:** 450 m. a.s.l.  
**Training system:** double guyot  
**Age of vines:** 14 years  
**Yield per hectare:** 60 ql/ha  
**Planting density:** 3.500 vines/ha  
**Grape Variety:** 60% Cabernet Sauvignon 20% Montepulciano - 20% Pinot Noir

## / WINE MAKING /

Harvest: manually, in October, with several passages to select the best grapes  
 Soft pressing of the grapes  
 Temperature controlled fermentation  
 Ageing in barriques for 12 months  
 Bottle refinement

**Colour:** Intense ruby red with garnet reflections, silky, brilliant  
**Bouquet:** Fragrant grassy notes and hints of wild morello cherries, licorice, vanilla  
**Taste:** Full-bodied, harmonious, silky, dry

## / SERVING TEMPERATURE /

18°-20°C

## / FOOD MATCHES /

It goes well with beef fillet deglazed with the same wine, eaten with strips of porcini mushrooms; with roe deer in salmi with corn; with ham and aged wild boar sausage; with semi-sharp pecorino cheese; with coal-roasted bits of lamb on a spit.

## / CONSUME /

At its best after 4 - 6 years, and ages well up to ten years after vintage.

In 'Vigna Vescovi' entwickeln sich im neuen Holz die Grasaromen von Cabernet Sauvignon und das fruchtige und blumige Charakter von Pinot Noir und Montepulciano.

## / PRODUKTIONSGBIET /

**Weinberg:** 'Vigna Vescovi' im Gemeindegebiet von Staffolo, Marken.  
**Boden:** Mittellockere Textur, mit einer Wechselfolge von lehmigen, sandigen und tuffartigen Schichten  
**Ausrichtung:** südwestlich  
**Anbauhöhe:** 450 M. ü.d.M.  
**Rebenerziehung:** Doppel Guyottschnitt  
**Rebenalter:** 14 Jahre  
**Ertrag:** 60 dz/ha  
**Rebstöcke pro Hektar:** 3.500  
**Rebsorte:** 60% Cabernet Sauvignon - 20% Montepulciano - 20% Pinot Noir

## / WEINBEREITUNG /

Ernte: von Hand, ab Oktober, in mehreren Arbeitsgänge  
 Sanfte Pressung der Trauben  
 Fermentation bei kontrollierter Temperatur  
 Verfeinerung: in Barriques für 12 Monate  
 Verfeinerung in der Flasche

**Farbe:** Intensives Rubinrot, mit granat Reflexen, samtig, glanzend  
**Duft:** Gras, Lakritze, Vanille, Sauerkirschen.  
**Geschmack:** Rund, harmonisch, samtig, trocken.

## / TRINKTEMPERATUR /

18°-20° C

## / GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN /

Rindfilet mit Porcini, Rehbocksalmi und Mais; Wildschwein-Schinken und -Wurst; Schafskäse.

## / LAGERFÄHIGKEIT /

Ideal nach 4-6 Jahre, mit einer Alterungspotential von 10 Jahren.



... nel Cuore d'Italia  
 in the heart of Italy

Via Salmagina 9/10  
 60039 Staffolo AN ITALY  
 tel +39 0731 779892  
 fax +39 0731 779219

www.zaccagnini.it  
 rosella@zaccagnini.it



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1234/07

