




PEZZI KING

PEZZI KING ZINFANDEL



País, Região e Sub-região

EUA/ Califórnia / Dry Creek Valley (Sonoma)



Vinhedo

Solos bem drenados com temperaturas mais quentes.



Uva

85% Zinfandel, 10% Petite Syrah e 5% Syrah



Safra

2009



Teor Alcoólico

15,8%



Colheita

Manual



Vinificação

Estágio de 18 meses em barris de carvalho francês, sendo 30% novos.



Notas de Degustação

Cor púrpura com textura elegante, taninos doces e equilíbrio incomparável. Exuberante nos aromas com notas de framboesas e geleia. Untuoso no paladar com notas de raspas de chocolate, licor de cereja, pimenta preta e incenso. Encorpado, com longo final de boca adocicado, apresenta ainda notas tostadas com nuances de trufas. Temperatura de serviço entre 10°C e 12°C.



Harmonização

Costela de porco ao molho barbecue e feijoada.



Sobre a Vinícola

James Rowe, proprietário da Vinícola Pezzi King, tem orgulho de sua origem e tradição italiana, porém sua paixão pela agricultura está centrada em sua experiência de criança nos ranchos dos vales da Califórnia Central. Pezzi King combina os sobrenomes do pai Jim Pezzi e da mãe Jane King, respectivamente. Os Rowes estabeleceram as vinícolas Pezzi King em 1993, quando Jim descobriu um terroir bonito, fincado nas colinas do Dry Creek Valley durante visita à região de São Francisco. Ciente da superioridade do terroir e cativado pela beleza natural do lugar, James comprou os 137 acres e iniciou uma transformação para criar o famoso vinho Zinfandel neste vale de apelação chamado Dry Creek. Hoje, Jim Rowe e sua esposa Cynthia, gerenciam a vinícola como uma empresa. Cynthia Rowe se envolve com a estratégia e o planejamento do negócio. Jim Rowe, gerencia a produção do vinho com a missão de fazer o melhor vinho possível. Desde 2006, Pezzi King ganhou 17 medalhas de ouro e 22 medalhas de prata em competições de vinho e está cotado como um dos melhores vinhos Zinfandel do mundo. Patrick Saboe, enólogo formado pela UC Davis, está à frente do processo de criação do Zinfandel superior na Pezzi King, desde o outono de 2006.

