



זאמו

זאמו רוסו
Zamo Rosso

משפחת זאמו נטועה באזור פריולי שבצפון מזרח איטליה זה מספר דורות. היקב נוסד על ידי טוליו זאמו שרכש בשנת 1978 50 דונם כרם על גבעת רוקה ברנרדה. מאז נרכשו שטחי כרם נוספים רבים והיקב המשפחתי הפך לאחד החשובים, הידועים והאיכותיים באזור. אזור פריולי התפרסם בעיקר בזכות היינות הלבנים שלו, אולם במשפחת זאמו תמיד השקיעו במקביל גם ביינות אדומים איכותיים הזוכים להערכה רבה. כיום מטפח היקב 650 דונם כרמים בשלוש אחוזות בפריולי, כ-40% מהם מוקדשים לזנים אדומים. החל מ-2021 מטופלים הכרמים בשיטות אורגניות.

תהליך ייצור

תסיסה של כל זן בנפרד במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה תוך ערבוב תדיר של הקליפות. התיישנות בת 6 חודשים בחביות אלון קטנות לפני יצירת הבלנד הסופי והביקבוק.

אזור גידול: פריולי, איטליה



זן ענבים: קברנה סובינון, מרלו, רפוסקו דל פדונקולו



התיישנות בחביות: 6 חודשים



בעל אופי פירותי עשיר עם ניחוחות נעימים של דובדבנים, פטל וסיגליות עם רמזים לעץ אלון ברקע. יין מאוזן מאוד, עם מרקם רך ומהנה לשתיה.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום



קליל

גוף

כבד

יבש

מידת יובש

מתוק

נפח: 750 מ"ל

