



James Rowe, proprietário da Vinícola Pezzi King, tem orgulho de sua origem e tradição italiana, porém sua paixão por 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 uma visita a 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 famoso vale de appelação 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.



www.winelovers.com.br



CALIFORNIA
www.pezziking.com

Pezzi King Zinfandel 2009

Comentários do Enólogo

Sonoma County tornou-se famosa como uma das regiões vinícolas mais importantes do mundo. O clima dessa região é caracterizado pela temperatura moderada e seus diversos micro climas.

Vinificação: Após a colheita, as uvas são desengaçadas e passam por um 'banho de água fria', para extrair a cor e sabor antes da fermentação, mantendo o frescor da uva. Após a fermentação normal, o vinho é submetido a fermentação malolática em pequenos barris de carvalho francês (30% deles novos) e lá ficam afinando por 18 meses.

De cor púrpura, exuberante nos amores com notas de framboesas e geléia. Na boca é um vinho textura elegante, taninos doces e equilíbrio incomparável. De paladar untuoso, com notas de raspas de chocolate, licor de cereja, pimenta preta e incenso. Encorpado, com longo final de boca ligeiramente adocicado, apresenta ainda notas tostadas com nuances de trufas.

Composição: Zinfandel (85%), Petite Sirah (10%) e Syrah (5%)

Dados técnicos

Localização do vinhedo

Sonoma County

Tempo em barris de carvalho

18 meses em barris de carvalho francês (30% novos)

Premiações

Gold Medal 2012 – San Francisco Chronicle Wine Competition

pH do vinho
3.65

Acidez
0.60g/100ml

Alcool
15.8%



✓ Gold Medal - San Francisco Wine Competition



Harmonização

Costela de porco ao molho
barbecue



www.winelovers.com.br