



# ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

## ALANERA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Alanera è un omaggio all'eredità di Sergio di portare comprensione, saggezza e lavoro rigoroso alla viticoltura in Valpolicella. Le Tre rondini di Alanera raffigurate in etichetta servono come simbolo a questi elementi paesaggistici e al suo trio di uve autoctone: Corvina, Rondinella e Corvinone.



### VITIGNI

55% Corvina, 25% Rondinella, 10% Corvinone e 10% Cabernet Sauvignon e Merlot

### COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sant'Ambrogio di Valpolicella, zona collinare, con esposizione a Sud-Est e Sud-Ovest

### ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

300/350 m s.l.m.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Prevalentemente calcareo morenico, ricco di scheletro e con presenza di creta

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

20/30 anni

### CARICO DI GEMME

6/8 per pianta

### RESA PER ETTO

80 quintali

### EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDemmIA

Tra la seconda metà di settembre e la prima metà di ottobre. Raccolta rigorosamente manuale.

### VINIFICAZIONE

Le uve, dopo la raccolta e un'accurata selezione, vengono lasciate riposare nel fruttaio per un periodo di 2/3 mesi curando la spaziatura tra grappolo e grappolo per favorire il corretto appassimento. Le uve appassite vengono poi pigiate e macerate sulle bucce per 10-12 giorni. Il nuovo vino viene poi affinato in botti di rovere per un periodo minimo di 12 mesi

### COLORE

Rosso rubino

### PROFUMO

Senzori di frutta appassita, ciliegia, caffè e tabacco accompagnati da una buona acidità e con un tannino delicato

### SAPORE

È una corvina ricca, sapida e minerale dai fitti tannini che gli regalano un finale piacevolmente lungo

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È ideale sia con brasati che con arrosti, selvaggina, adatto anche per sughi con ragù di carne e formaggi stagionati