



# 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 ETTARO**

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 fruttai 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**

sentori 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 arrostiti, selvaggina, adatto anche per sughi con ragù di carne e formaggi stagionati