



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il nostro Amarone è un vino di grande struttura, complesso, elegante, vellutato. È prodotto con uve coltivate nella zona classica della Valpolicella, nel comune di Sant'Ambrogio, una terra carica di significati, tradizioni e cultura enogastronomica.



VITIGNI

85% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Oseleta e Croatina

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

S. Ambrogio di Valpolicella, zona collinare, con esposizione Sud-Est

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

300/350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente cretaceo, calcareo, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, con circa 5.000 viti per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

20 anni

CARICO DI GEMME

8/10 per pianta

RESA PER ETTO

80 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

a seconda dell'annata, 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 che varia da 3 a 4 mesi in cassette, curando la spaziatura tra grappolo e grappolo per favorire il corretto appassimento. Le uve appassite vengono poi pigiate e macerate sulle bucce per 15-20 giorni alla temperatura di 23-25°C. Il nuovo vino viene poi affinato in botti di rovere per un periodo minimo di 36 mesi

COLORE

rosso tendente al granato con l'invecchiamento

PROFUMO

elegante, speziato, con sentori di ciliegia, marasca, frutta secca e prugna

SAPORE

roondo, vellutato, avvolgente, morbido

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C, curando di aprire la bottiglia almeno un'ora prima

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

è ideale con arrosti, selvaggina e formaggi stagionati, ma anche da solo