



# ZENATO®

*The Soul of Lugana and the Heart of Valpolicella.*

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Il termine Recioto deriva dal dialetto veronese "recia", che significa "orecchio". Questo nome sta a indicare i grappoletti laterali che coronano il grappolo principale: la parte migliore dell'uva, come vuole la tradizione.*



### VITIGNI

80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta

### COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

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

### ALTISSIMA MEDIA DEI TERRENI

300/350 m s.l.m.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

cretaceo, calcareo, ricco di scheletro

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

15 anni

### CARICO DI GEMME

6/8 per pianta

### RESA PER ETTO

80 quintali

### EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

fine settembre inizio ottobre. Raccolta e cernita manuale.

### VINIFICAZIONE

durante la vendemmia si scelgono i grappoli più spargoli e più sani, si ripongono in plateaux all'interno di appositi locali chiamati "fruttai", la cui caratteristica essenziale è di essere asciutti e ben aerati. Qui riposano sino al mese di febbraio, perdendo circa il 50% del loro peso. Le uve appassite vengono poi pigiadi raspatte, la fermentazione avviene lentamente a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Segue l'affinamento in tonneaux per 24 mesi ed in bottiglia per altri 12 mesi

### COLORE

colore rosso granato intenso

### PROFUMO

elegante, speziato, con sentori di ciliegia nera, marasche sotto spirito, prugna.

### SAPORE

dolce, i tannini sono morbidi e vellutati, equilibrato ed elegante

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C circa

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da dessert che accende il bicchiere di vibranti sfumature, si abbina in modo mirabile al cioccolato fondente, e sposa ogni genere di dolce da forno, dal tipico pandoro veronese al panettone, fino ai biscotti secchi.