



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

ALTITUDINE 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 ETTARO

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 pigiadiraspate, 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.