



# ZENATO®

*L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.*

## SOAVE COLOMBARA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*È prodotto dalla vinificazione di uve Garganega e Chardonnay provenienti dai paesi della zona storica cosiddetta "classica" dei comuni di Soave e Monteforte.*



### **VITIGNO**

70% Garganega, 30% Chardonnay.

### **COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO**

tra i comuni di Soave e Monteforte, a est di Verona

### **ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI**

150-200 metri s.l.m.

### **TIPOLOGIA DEL TERRENO**

cretaceo-argilloso, calcareo

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

### **ETÀ MEDIA DELLE VIGNE**

20/30 anni

### **CARICO DI GEMME**

8/10 per pianta

### **RESA PER ETTARO**

100 quintali

### **EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA**

Chardonnay, prima decade di settembre. Garganega, primi quindici giorni di ottobre. Raccolta manuale.

### **VINIFICAZIONE**

pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°-20°C

### **COLORE**

giallo paglierino con riflessi verdognoli

### **PROFUMO**

fiori bianchi, intenso ma delicato.

### **SAPORE**

asciutto di medio corpo e lievemente aromatico.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

servire fresco, a 9-10°C.

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

con antipasti, primi piatti, pesce, carni bianche