



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