



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Proviene dai vigneti della Valpolicella Classica questo rosso capace di farsi ricordare per il finale lungo e saporito.

Profumo delicato che ricorda le mandorle e la viola.

Il sapore asciutto, morbido e di buona struttura, sorprende il palato con una sferzata di ciliegie e prugne.



VITIGNI

85% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Corvinone

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

zona collinare, con esposizione a Sud-Est e Sud-Ovest

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

250/300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente cretaceo, calcareo, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

10/15 anni

CARICO DI GEMME

8/10 per pianta

RESA PER ETTO

100 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

prima decade di ottobre, raccolta manuale

VINIFICAZIONE

Alla raccolta manuale delle uve segue la diraspa-pigiatura e la macerazione tradizionale per 10 giorni in vinificatori di acciaio.

Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice. Affina in tonneaux di rovere per circa 12 mesi

COLORE

Rosso rubino

PROFUMO

delicato, caratteristico che ricorda le marasche e i frutti di bosco

SAPORE

minerale, asciutto, vellutato, di buona struttura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

si accompagna a piatti di pasta, carni rosse, arrosti o grigliate