



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA RISERVA SERGIO ZENATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

'Amarone Riserva "Sergio Zenato" nasce solo nelle annate di eccellenza dalla selezione delle migliori uve di Corvina, Rondinella e Oseleta dei vigneti più vecchi coltivati a S. Ambrogio, nel cuore della Valpolicella Classica. Un vino dall'estremo equilibrio e adatto a lunghi invecchiamenti.



VITIGNI

85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta e Croatina

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

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

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

300/350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente cretaceo, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

20 anni

CARICO DI GEMME

6/7 per pianta

RESA PER ETTARO

80 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Dai primi dieci giorni di Settembre ai primi dieci giorni di Ottobre

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta e cernita manuale in piccole cassette da 5 kg. L'uva viene lasciata appassire per circa quattro mesi in fruttai asciutti e ben arieggiati.

Solo a gennaio, dopo il processo innovativo di appassimento, l'uva viene pigiata.

Seguono una lenta fermentazione per 15-20 giorni sulle bucce e l'affinamento per almeno 4 anni in botti di rovere di grandi dimensioni e affinamento in bottiglia per almeno un anno

COLORE

Rosso rubino carico, tendente al granato con il passare degli anni

PROFUMO

Intenso, fruttato (ciliegia, marasca e piccoli frutti di bosco), speziato

SAPORE

Caldo, pieno, di grande struttura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C, curando di aprirlo almeno un'ora prima del servizio

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrosti di selvaggina, con carne rossa alla griglia e con formaggi stagionati, ma ottimo anche come vino da meditazione