



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

CRESASSO CORVINA VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Cru dell'azienda, ottenuto da uve Corvina Veronese, nasce nel totale rispetto del legame con il territorio di appartenenza. Le sue note intense e cariche di rosso rubino tingono il bicchiere e lasciano scivolare archetti fitti e consistenti. Uno spettro olfattivo avvolgente si apre d'un tratto con note piacevoli di frutta rossa, di mirtillo e di mora, per passare dopo pochi minuti a sensazioni più intense di ciliegia nera, di prugna cotta, di confettura



VITIGNO

100% Corvina Veronese

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sant'Ambrogio di Valpolicella, tenuta Costalunga in zona collinare

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

300/350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente calcareo morenico, ricco di scheletro e con presenza di creta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

10 anni

CARICO DI GEMME

6/8 per pianta

RESA PER ETTARO

65 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

la vendemmia avviene dopo leggera surmaturazione in pianta, solitamente nella seconda metà di ottobre

VINIFICAZIONE

le uve, dopo la raccolta, vengono diraspate e pigiate. Segue una lenta fermentazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata di 25-26°C. Successivamente l'affinamento si protrae per 24 mesi in tonneau di rovere francese. Segue un lungo affinamento in bottiglia per almeno un anno

COLORE

si presenta rosso rubino carico

PROFUMO

uno spettro olfattivo avvolgente con note piacevoli di frutta rossa, ciliegia nera, mora e prugna

SAPORE

è una corvina ricca, sapida e minerale dai fitti tannini che gli regalano un finale piacevolmente lungo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

accompagna bene tutte le ricette saporite e ricche. Ideale con le carni alla brace, gli arrostiti, la selvaggina e i salumi, oltre ai formaggi stagionati