



# ZENATO®

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

## AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Il nostro Amarone è un vino di grande struttura, complesso, elegante, vellutato.  
È prodotto con uve coltivate nella zona classica della Valpolicella, nel comune di Sant'Ambrogio,  
una terra carica di significati, tradizioni e cultura enogastronomica.*



### **VITIGNI**

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

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

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

### **ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI**

300/350 m s.l.m.

### **TIPOLOGIA DEL TERRENO**

prevalentemente cretaceo, calcareo, ricco di scheletro

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot, con circa 5.000 viti per ettaro

### **ETÀ MEDIA DELLE VIGNE**

20 anni

### **CARICO DI GEMME**

8/10 per pianta

### **RESA PER ETTARO**

80 quintali

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

a seconda dell'annata, tra la seconda metà di settembre e la prima metà di ottobre. Raccolta rigorosamente manuale

### **VINIFICAZIONE**

Le uve, dopo la raccolta e un'accurata selezione, vengono lasciate riposare nel fruttai per un periodo che varia da 3 a 4 mesi in cassette, curando la spaziatura tra grappolo e grappolo per favorire il corretto appassimento. Le uve appassite vengono poi pigiate e macerate sulle bucce per 15-20 giorni alla temperatura di 23-25°C. Il nuovo vino viene poi affinato in botti di rovere per un periodo minimo di 36 mesi

### **COLORE**

rosso tendente al granato con l'invecchiamento

### **PROFUMO**

elegante, speziato, con sentori di ciliegia, marasca, frutta secca e prugna

### **SAPORE**

rotondo, vellutato, avvolgente, morbido

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C, curando di aprire la bottiglia almeno un'ora prima

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

è ideale con arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati, ma anche da solo