



ZENATO®

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO

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: 80% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 10% Oseleta e Croatina

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto:

Sant'Ambrogio di Valpolicella, zona collinare, con esposizione a Sud-Est e Sud-Ovest.

Altitudine media dei terreni: 300-350 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: prevalentemente cretaceo, calcareo, ricco di scheletro

Sistema di allevamento e densità d'impianto: guyot, con circa 5.000 viti per ettaro.

Età media delle vigne: 15/20 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.