



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA ARCHIVIO STORICO 2008

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il progetto enologico "Archivio Storico Zenato" nasce per celebrare una storia di cura, dedizione e passione, che ha portato a riconoscere in tutto il mondo il nome Zenato come sinonimo di eccellenza e di uno stile identitario di un territorio unico: la Valpolicella.

Dalle viti più vecchie, nella zona più alta e meglio esposta del vigneto della Tenuta Costalunga, in un terreno ricco di marne da cui le radici delle piante, scendendo in profondità, ricavano i sali minerali, nasce l'Amarone 2008 Archivio Storico Zenato.



ANNATA 2008

L'inverno che ha preceduto l'avvio vegetativo non si è discostato molto dalle medie stagionali del periodo. Le fasi di maturazione e la raccolta sono state caratterizzate da clima asciutto e da temperature leggermente più alte rispetto alle medie, con importanti sbalzi termici durante la notte che hanno permesso all'uva di raggiungere una maturità fenolica ottimale e un buono stato sanitario.

VITIGNI

80% Corvina, 10% Rondinella, 10% 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

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

prima settimana 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 naturale processo di appassimento, l'uva viene pigiata.

Seguono una lenta fermentazione per 15-20 giorni sulle bucce e l'affinamento per 10 anni in una botte di rovere di Slavonia da 30 hl.

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