



ZENATO®

CORMÌ **CORVINA MERLOT VENETO I.G.T.**

Vino rosso elegante e corposo, ottenuto da un'accurata selezione di uve Corvina e Merlot, entrambe provenienti dalla zona della Valpolicella e del vicino entroterra. Un vino equilibrato caratterizzato dall'eleganza della Corvina e dalla struttura del Merlot.



Vitigni: 50% Corvina e 50 % Merlot.

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto: la Corvina proviene dal vigneto di Sant'Ambrogio di Valpolicella, zona collinare. Il Merlot dalle zone limitrofe alla Valpolicella.

Altitudine media dei terreni: 100-250 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: calcareo-argilloso, con buona presenza di scheletro.

Sistema di allevamento e densità di impianto: cordone speronato per il Merlot e guyot per la Corvina, con 5.000 piante per ettaro.

Età media delle vigne: 20 anni

Carico di gemme: 7/8 per pianta

Resa per ettaro: 90 q.li ettaro.

Epoca e conduzione della vendemmia: nell'ultima decade di settembre per il Merlot e la prima decade di ottobre per la Corvina, a seconda dell'andamento stagionale. La raccolta è manuale.

Vinificazione: vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per 12/15 giorni per esaltarne al massimo le caratteristiche varietali del territorio.

Conclusa la fermentazione alcolica, avviene la svinatura e pressatura. Il vino svolge completamente la fermentazione malolattica e viene affinato in tonneau da 500 litri e botti grandi per 12 mesi. Segue un affinamento in bottiglie di pochi mesi.

Colore: rosso rubino.

Profumo: sensazione di frutta rossa, mora e marasca.

Sapore: forte mineralità e freschezza della Corvina che viene completata dalla dolcezza dei tannini del Merlot.

Temperatura di servizio: a 18-20°C

Abbinamenti gastronomici: si adatta bene alla cucina tipica mediterranea, agli arrosti, grigliate e salumi.