



ZENATO®

The Soul of Lugana and the Heart of Valpolicella.

MERLOT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Grande e aristocratico vino rosso da invecchiamento,
frutto di una vinificazione molto accurata e tradizionale con uve di varietà Merlot della zona del Garda.*



VITIGNI

100% Merlot

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Zona del Garda a sud del lago. L'esposizione è a Sud

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

80 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

sabbioso e argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

25-30 anni

CARICO DI GEMME

8/9 per pianta

RESA PER ETTARO

80/100 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

verso la seconda metà del mese di settembre

VINIFICAZIONE

dopo la raccolta rigorosamente a mano, e una selezione qualitativa delle uve, seguirà il processo di pigiatura e di diraspatura e successivamente una procedura tradizionale di macerazione sulle proprie fecce per circa 5-6 giorni in piccoli serbatoi di acciaio completerà la prima fase. Quando la fermentazione alcolica sarà terminata, si dovranno fare altre due operazioni, prima reprimere nuovamente le fecce per spremere il mosto rimasto e poi separare le stesse fecce dal vino ottenuto. A questo punto il vino completerà la fermentazione malolattica e verrà affinato in parte in barrique di legno francese e in parte in tini di legno di Slavonia. Un affinamento molto accurato in bottiglia avrà luogo.

COLORE

rosso rubino carico

PROFUMO

Varietale, frutta rossa matura, mora e ribes

SAPORE

Morbido, equilibrato con tannini fini

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 18-20° C. Può essere invecchiato per alcuni anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

consigliato con arrosto e carne rossa non cotta.