

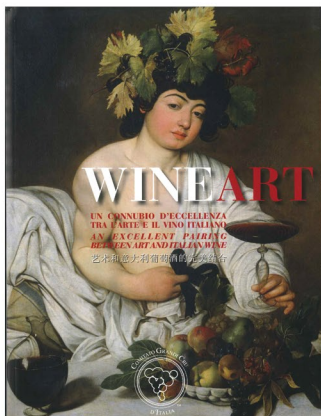


ZENATO®

Guida: WineArt

Luogo: Italia

Anno: 2014



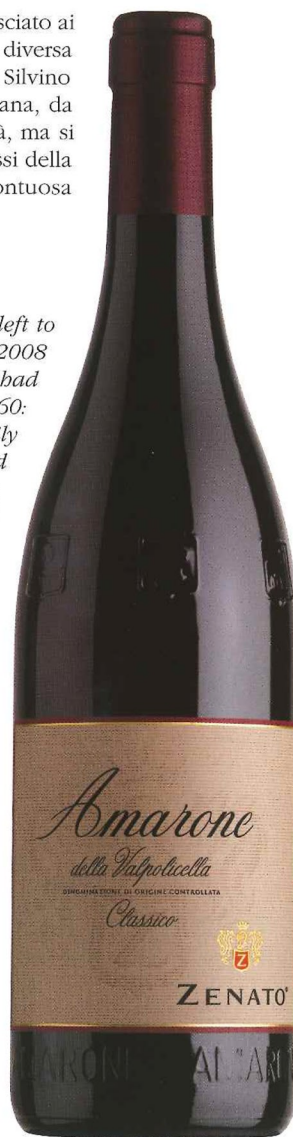
Zenato

- L'azienda che Sergio Zenato ha lasciato ai figli Alberto e Nadia nel 2008 è ben diversa da quella trasmessagli da suo padre Silvino nel 1960: non produce più solo Lugana, da lui portato a straordinaria espressività, ma si è impegnata nella realizzazione di rossi della Valpolicella a cui ha conferito la sontuosa eleganza dei suoi bianchi.

- *The winery that Sergio Zenato left to his children Alberto and Nadia in 2008 is very different from the one that he had inherited from his father Silvino in 1960: it produces not only his extraordinarily expressive Lugana, but also other red wines of Valpolicella on which he bestowed the sumptuous elegance of his white wines.*

- 这家被Sergio Zenato于2008年留给他子女Alberto和Nadia的酒庄和他父亲Silvino于1960年留给他的迥然不同: 这里已不再仅仅生产Lugana了, 他给这里带来了超凡的表现力, 而且他竭力酿制出了赋予了同他的白酒一样的雅致的Valpolicella的红酒。

Zenato
Via San Benedetto, 8
San Benedetto di Lugana
37019 Peschiera del Garda (VR)
tel. 045 7550300 - fax 045 6400449
info@zenato.it
www.zenato.it



GRANDI CRU D'ITALIA



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Uve: corvina 80%, rondinella 10%, oseleta e croatina 10%

Vinificazione: 15-20 giorni in acciaio inox alla temperatura di 23-25°C, dopo aver fatto passare le uve nel fruttajo per 3 o 4 mesi

Affinamento: 36 mesi in botti di rovere più 1 anno in bottiglia

Grapes: corvina 80%, rondinella 10%, oseleta and croatina 10%

Vinification: 15-20 days in steel at controlled temperature at 73-77 F, after the grapes had dried for 3 or 4 months

Aging: 36 months in oak barrels, then one year in bottle

原料葡萄: 80%科维纳葡萄, 10%罗蒂内拉葡萄, 10%奥塞莱塔葡萄和科罗帝纳葡萄

制酒过程: 在将葡萄放置在葡萄园内风干3至4个月后, 在23至25 °C的温度下放置在不锈钢桶内15至20天

储存发酵: 在橡木大桶内放置36个月随后封瓶1年