

# Alanera

Indicazione Geografica Tipica



ZENATO®



*Un pensiero che nasce da un territorio. Corvina, Corvinone e Rondinella si uniscono ad altre varietà presenti nel territorio, per dare vita a un vino che interpreta in chiave contemporanea la ricchezza della zona classica. Un leggero appassimento esalta intensità e struttura, preservando al tempo stesso freschezza e armonia nel sorso. Il risultato è un vino profondo ed equilibrato, che racconta il territorio con stile moderno e personalità autentica.*



**Vitigno:** 55% Corvina, 25% Rondinella, 10% Corvinone, 10% Cabernet Sauvignon e Merlot.

**Età media delle vigne:** 20/30 anni.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Carico di gemme:** 6/8 per pianta.

**Resa per ettaro:** 80 quintali.



**Collocazione vigneto:** Zona collinare, con esposizione a Sud-Est e Sud-Ovest

**Altitudine media dei terreni:** 300/350 m s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Prevalentemente calcareo morenico, ricco di scheletro e con presenza di creta.



**Vendemmia:** Tra la seconda metà di settembre e la prima metà di ottobre. Raccolta rigorosamente manuale.

**Vinificazione:** Le uve, dopo la raccolta e un'attenta selezione, vengono lasciate riposare nel fruttai per un periodo inferiore a un mese. Durante questa fase si cura con attenzione la spaziatura tra i grappoli, favorendo un appassimento omogeneo e naturale. Successivamente, le uve vengono pigiate e macerate sulle bucce per 10-12 giorni. Il vino ottenuto viene poi affinato in botti di rovere per un periodo minimo di 12 mesi.



**Colore:** Rosso rubino.

**Profumo:** Sentori di frutta appassita, ciliegia, caffè e tabacco accompagnati da una buona acidità e con un tannino delicato.

**Sapore:** Sentori di frutta appassita, ciliegia, caffè e tabacco accompagnati da una buona acidità e con un tannino delicato



**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale sia con brasati che con arrostiti, selvaggina, adatto anche per sughi con ragù di carne e formaggi stagionati.