

Alberto 2017

Rosso del Veneto

Indicazione Geografica Tipica



ZENATO®

Un progetto nato nel 1997 in occasione del trentesimo compleanno di Alberto Zenato, che per questa occasione creò la propria selezione di uve. Da allora, ogni dieci anni, Alberto Zenato sceglie l'uvaggio migliore per raccontare l'eccellenza del territorio a cui appartiene e di cui si sente testimone nel mondo.



Vitigno: Corvina Veronese and Merlot.

Età media delle vigne: 20 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.



Collocazione vigneto: S. Ambrogio di Valpolicella, zona collinare, con esposizione Sud-Est e anche le colline moreniche di Garda.

Altitudine media dei terreni: da 50/60 ai 300/350 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Prevalentemente cretaceo, calcareo e anche argilloso.



Vendemmia: Prima settimana di ottobre.

Vinificazione: dopo la raccolta e cernita manuale in piccole cassette da 5 kg,

l'uva viene lasciata appassire leggermente in fruttai asciutti e ben arieggiati. Seguono una lenta fermentazione per 15-20 giorni sulle bucce e l'affinamento per 2 anni in una botte di rovere di Slavonia da 30 hl.



Colore: Rosso rubino carico.

Profumo: Intenso, fruttato (ciliegia, marasca e piccoli frutti di bosco), speziato.

Sapore: Caldo, pieno, di grande struttura.



Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti gastronomici: Ideale con arrostiti di selvaggina, con carne rossa alla griglia e con formaggi stagionati, ma ottimo anche come vino da meditazione.

