

Amarone Classico della Valpolicella Riserva Sergio Zenato



ZENATO®

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Frutto della massima espressione di questo vino, nasce dalla selezione delle migliori uve di Corvina, Rondinella e Oseleta, provenienti dai vigneti più vecchi coltivati a Sant'Ambrogio, nel cuore della Valpolicella Classica. Un Amarone di grande equilibrio, pensato per durare nel tempo, che porta con orgoglio la firma del nostro fondatore, Sergio Zenato.



Vitigno: 85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta e Croatina.

Età media delle vigne: 30 anni.

Sistema di allevamento: Guyot, circa 5.000 viti per ettaro

Carico di gemme: 6/7 per pianta.

Resa per ettaro: 80 quintali.



Collocazione vigneto: S. Ambrogio di Valpolicella, zona collinare, con esposizione Sud-Est, Sud-Ovest.

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

Tipologia del terreno: Prevalentemente cretaceo, calcareo, ricco di scheletro.



Vendemmia: Dai primi dieci giorni di settembre ai primi dieci giorni di ottobre.

Vinificazione: Dopo la raccolta e cernita manuale in piccole cassette da 5 kg. L'uva viene lasciata appassire per circa quattro mesi in fruttai asciutti e ben arieggiati. Solo a gennaio, dopo il processo innovativo di appassimento, l'uva viene pigiata. Seguono una lenta fermentazione per 15-20 giorni sulle bucce e l'affinamento per circa 5 anni, in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni e affinamento in bottiglia per almeno un anno.



Colore: Rosso rubino carico, tendente al granato con il passare degli anni.

Profumo: Ampio e maturo, con note di ciliegia sotto spirito, prugna secca e fichi, arricchiti da sentori di tabacco, cuoio, spezie dolci, liquirizia e sfumature balsamiche.

Sapore: Al palato è pieno, profondo ed equilibrato, con tannini morbidi, calore alcolico ben integrato e una freschezza sorprendente; il finale è lungo e armonico, con ritorni di frutta matura, spezie.



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.

