

# Amarone Classico della Valpolicella

## Archivio storico 2013



ZENATO®

Denominazione di Origine Controllata



Il progetto enologico "Archivio Storico Zenato" nasce per celebrare una storia di cura, dedizione e passione, che ha portato a riconoscere in tutto il mondo il nome Zenato come sinonimo di eccellenza e di uno stile identitario di un territorio unico: la Valpolicella. Dalle viti più vecchie, nella zona più alta e meglio esposta del vigneto della Tenuta Costalunga, in un terreno ricco di marne da cui le radici delle piante, scendendo in profondità, ricavano i sali minerali, nasce l'Amarone 2008 Archivio Storico Zenato. Il 2013 nasce da un'annata equilibrata che ha favorito una maturazione lenta e completa, dando origine a un Amarone preciso ed elegante. L'appassimento ha garantito una concentrazione armonica, sostenuta da una buona acidità. Il profilo aromatico esprime note di marasca, mora e frutta sotto spirito, con sfumature balsamiche e speziate. Al palato è strutturato ma dinamico, con tannini setosi, freschezza e ottimo potenziale di invecchiamento.



**Vitigni:** 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta e Croatina.

**Età media delle vigne:** 30 anni.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Carico di gemme:** 6/7 per pianta.

**Resa per ettaro:** 80 quintali.



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

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

**Tipologia del terreno:** prevalentemente cretaceo, calcareo.



**Vendemmia:** Prima settimana 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 naturale processo di appassimento, l'uva viene pigiata. Seguono una lenta fermentazione per 15-20 giorni sulle bucce e l'affinamento per 10 anni in una botte di rovere di Slavonia da 30 hl.



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

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

**Sapore:** Caldo, pieno, di grande struttura.



**Temperatura di servizio:** 18°C, curando di aprirlo almeno un'ora prima del servizio.

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