

Valpolicella Classico Superiore



ZENATO®

Denominazione di Origine Controllata

Proviene dai vigneti della Valpolicella Classica questo rosso capace di farsi ricordare per il finale lungo e persistente. Profumo delicato che ricorda le mandorle e la viola. In bocca è asciutto, morbido e di buona struttura, e sorprende il palato con una sferzata di ciliegie e prugne.



Vitigno: 85% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Corvinone.

Average age of the vineyard: 10/15 anni.

Training system: Guyot.

Carico di gemme: 8/10 per pianta.

Resa per ettaro: 100 quintali.



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

Altitudine media dei terreni: 250/300 m s.l.m.

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



Vendemmia: Prima decade di ottobre, raccolta manuale.

Vinificazione: Alla raccolta manuale delle uve segue la diraspa-pigiatura e la macerazione tradizionale per 10 giorni in vinificatori di acciaio. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice. Affina in tonneau di rovere per circa 12 mesi.



Colore: Rosso rubino.

Profumo: Delicato, caratteristico che ricorda le marasche e i frutti di bosco.

Sapore: Minerale, asciutto, vellutato, di buona struttura.



Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti gastronomici: Si accompagna a piatti di pasta, carni rosse, arrostiti o grigliate.