



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

ALBERTO 2017 ROSSO DEL VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

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'uva migliore per raccontare l'eccellenza del territorio a cui appartiene e di cui si sente testimone nel mondo



VITIGNI

Corvina Veronese e Merlot

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

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

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

da 60/60 m ai 300/350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

prevalentemente cretaceo, calcareo e anche argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

20 anni

EPOCA E CONDUZIONE DELLA 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, curando di aprirlo almeno un'ora prima del servizio

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrosti di selvaggina, con carne rossa alla griglia e con formaggi stagionati, ma ottimo anche come vino da meditazione