



ZENATO®

SOAVE DOC CLASSICO

• Vigneto Colombaraö

È prodotto in provincia di Verona, nei paesi di Soave e Monteforte, dalla vinificazione di uve Garganega e Chardonnay.



Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso ma delicato.

Sapore: asciutto di medio corpo e lievemente aromatico.

Vitigni: Garganega 70%, Chardonnay 30%.

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto: tra Soave e Monteforte.

Esposizione: Sud e Sud-Est.

Altitudine media dei terreni: 100/150 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: cretaceo-argilloso, calcareo.

Sistema di allevamento e densità d'impianto: Guyot, 3500 piante per ettaro.

Resa per ettaro: 100 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia:

Chardonnay la prima decade di settembre.

Garganega i primi quindici giorni di ottobre.

Raccolta manuale.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18/20°C.

Come servirlo: servire a 9-10°C.

Abbinamenti gastronomici: buono come aperitivo, si accompagna agli antipasti e alle carni bianche.

