



ZENATO®

VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO SUPERIORE

Il nostro Valpolicella Classico Superiore si produce con uve Corvina, Rondinella e Sangiovese coltivate principalmente nel vigneto di S. Ambrogio di Valpolicella, uno dei cinque comuni della zona classica.



Vitigni: 80% Corvina V. se, 10% Rondinella, 10% Oseleta.

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto: S. Ambrogio di Valpolicella, zona collinare, con esposizione a Sud-Est.

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

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

Sistema di allevamento e densità di impianto: guyot e cordona speronato, con 5.000 viti per ettaro.

Resa per ettaro: 100 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: prima decade di ottobre. Raccolta annuale.

Vinificazione: Alla raccolta manuale delle uve segue la diraspa-pigiatura e la macerazione tradizionale per 10 giorni in serbatoi di acciaio. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice. Affina in botti di rovere da 50/75 hl per circa 12 mesi.

Colore: rosso rubino.

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

Sapore: asciutto, vellutato, di buona struttura, molto sapido.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti gastronomici: si accompagna a piatti di pasta, carni bianche, arrostiti o grigliate.