



ZENATO®

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO

Il nostro Amarone è un vino di grande struttura, complesso, elegante, vellutato. È prodotto con uve coltivate nella zona classica della Valpolicella, nel comune di S. Ambrogio, una terra carica di significati, tradizioni e cultura enogastronomica.



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

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto:

S. Ambrogio di Valpolicella, zona collinare, con esposizione a Sud-Est.

Altitudine media dei terreni: 300-350 metri s.l.m.

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

Sistema di allevamento e densità d'impianto: guyot per i vecchi vigneti, cordone speronato per i nuovi impianti, con circa 5.000 viti per ettaro.

Resa per ettaro: 80 quintali.

Epoca e conduzione della vendemmia: a seconda dell'annata, tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre. Raccolta rigorosamente manuale.

Vinificazione: Le uve, dopo la raccolta e un'accurata selezione, vengono lasciate riposare nel fruttai per un periodo che varia da 3 a 4 mesi in cassette di legno, curando la spaziatura tra grappolo e grappolo per favorire il corretto e migliore appassimento. Le uve appassite vengono poi pigiate e macerate sulle bucce per 15-20 giorni alla temperatura di 23-25°C. Il nuovo vino viene affinato in botti di rovere per un periodo minimo di 36 mesi.

Colore: si presenta di un corposo colore rosso tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: elegante, etereo, caldo, speziato, con sentori di ciliegia, marasca, frutta secca e prugna.

Sapore: rotondo, vellutato, avvolgente, morbido.

Temperatura di servizio: dai 18 ai 20°C, curando di aprire la bottiglia almeno un'ora prima.

Abbinamenti gastronomici: è ideale con arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati, ma anche da solo.