



ZENATO®

Amarone Riserva Sergio Zenato

Una Riserva dal fascino armonioso, estremamente equilibrata che offre il meglio di sé anche dopo lunghi invecchiamenti.

L'Amarone Riserva "Sergio Zenato" nasce solo in alcune annate, dalla selezione delle migliori uve di Corvina, Rondinella e Oseleta dei vigneti più vecchi coltivati a S. Ambrogio, nel cuore della Valpolicella Classica.



VITIGNI:

80 % Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta.

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA
E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:**

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

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI:

300/350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

prevalentemente cretaceo, calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:

guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE:

20 anni

CARICO DI GEMME:

6/7 per pianta

RESA PER ETTARO:

80 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA:

prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE:

dopo la raccolta e cernita manuale in piccole cassette da 5 kg. l'uva viene lasciata appassire per circa quattro mesi in fruttai asciutti e ben arieggiati.

Solo a gennaio, dopo il naturale processo di appassimento, l'uva viene pigiata.

Seguono una lenta fermentazione per 15-20 giorni sulle bucce e l'affinamento per almeno 4 anni in botti di rovere di grandi dimensioni e affinamento in bottiglia per almeno un anno.

COLORE:

rosso rubino carico, tendente al granato con il passare degli anni.

PROFUMO:

straordinariamente intenso, molto speziato, da frutta di sottobosco molto matura.

SAPORE:

caldo, pieno, di grande spessore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

a 18-20°C, curando di aprirlo almeno un'ora prima del servizio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

ideale con arrostiti di selvaggina, con carne rossa alla griglia e con formaggi stagionati, ma ottimo anche come vino da meditazione.