



ZENATO®

# Amarone della Valpolicella

D.O.C. CLASSICO

Un vino regale, importante, dalla grande struttura, elegante, vellutato. Pregiato per metodo e per sensazioni che dedica a chi lo degusta.

Prodotto dalle migliori uve della tenuta Costalunga, a S. Ambrogio nella zona classica della Valpolicella, una terra carica di significati, tradizioni e cultura enogastronomica. Dopo un'accurata selezione manuale, le uve vengono lasciate riposare nel fruttai in cassette di legno e successivamente pressate in maniera soffice.



**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. 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:**

E' ideale con arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati, ma anche da solo, come vino da meditazione.