



ZENATO®

VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO SUPERIORE

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



Vitigni: 85% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Corvinone

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto:

Sant'Ambrogio di Valpolicella, zona collinare, con esposizione a Sud-Est e Sud-Ovest.

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

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

Sistema di allevamento e densità d'impianto: guyot, con 5.000 viti per ettaro.

Età media delle vigne: 10/15 anni

Carico di gemme: 8/10 per pianta

Resa per ettaro: 100 quintali

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

Vinificazione: Alla raccolta manuale delle uve segue la diraspapigiatura e la macerazione tradizionale per 10 giorni in vinificatori di acciaio.

Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice. Affina in tonneaux di rovere per circa 12 mesi.

Colore: rosso rubino.

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

Sapore: minerale, asciutto, vellutato, di buona struttura.

Temperatura di servizio: 18°C

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