



# ZENATO®

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 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 Sant'Ambrogio, una terra carica di significati, tradizioni e cultura enogastronomica.



**Vitigni:** 80% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 10% Oseleta e Croatina

**Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto:**

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

**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, con circa 5.000 viti per ettaro.

**Età media delle vigne:** 15/20 anni

**Carico di gemme:** 8/10 per pianta

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Epoca e conduzione della vendemmia:** a seconda dell'annata, tra la seconda metà di settembre e la prima metà 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, curando la spaziatura tra grappolo e grappolo per favorire il corretto 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 poi affinato in botti di rovere per un periodo minimo di 36 mesi.

**Colore:** rosso tendente al granato con l'invecchiamento.

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

**Sapore:** rotondo, vellutato, avvolgente, morbido.

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

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