



# ZENATO®

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO RISERVA "SERGIO ZENATO"

L'Amarone Riserva "Sergio Zenato" nasce solo nelle annate di eccellenza dalla selezione delle migliori uve di Corvina, Rondinella e Oseleta dei vigneti più vecchi coltivati a Sant'Ambrogio, nel cuore della Valpolicella Classica. Un vino dall'estremo equilibrio e adatto a lunghi invecchiamenti.



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

**Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto:**

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

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

**Tipologia del terreno:** prevalentemente cretaceo, calcareo

**Sistema di allevamento:** 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:** intenso, fruttato (ciliegia, marasca e piccoli frutti di bosco), speziato.

**Sapore:** caldo, pieno, di grande struttura.

**Temperatura di servizio:** 18°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.