

Zenato Amarone Della Valpolicella Classico DOCG



PÄRITOLU

Itaalia, Veneto.

TOOTJA

Zenato Azienda Vitivinicola

Zenato ajalugu algab 1960. aastal, kui Sergio Zenato alustas veinivalmistamist San Benedetto di Lugana külas, Garda järve lõunakaldal. Aja jooksul laienes Zenato tegevus Valpolicella piirkonda, kus omandati Costalunga mõis Sant'Ambrogio di Valpolicella piirkonnas. Tänapäeval juhivad veinimaja tööd Sergio lapsed Alberto ja Nadia, olles laiendanud marjaistandusi 95 hektarile, millest 4ha ka Toskaanas, Bolgheri piirkonnas ning eksportides veini 65 riiki.

VIINAMARJAD

85% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Oseleta & Croatina
Pärisomased tumeda kestaga marjasordid Valpolicella kasvualal.

VEIN

Keskmisest täidlasem ja marjase iseloomuga struktuurne kuiv punavein

Välimus keskmisest intensiivsem, violetse helgiga rubiinpunane

Aroom on keskmisest intensiivsem ja marjaselt tihe. Tunda on küpseid tumedaid luuvilju, mureleid, tumedaid metsamarju, mustikaid ja põldmarju ning kuivatatud ürte koos pagarivürtsidega.

Maitse on keskmisest täidlasem ja struktuurselt marjane-vürtsine, peegeldades veini aroomi.

Tunda üleküpsenud tumedaid luuvilju, kuivatatud musti ploome, musti metsamarju ja põldmarju koos veidi torkiva vürtsikusega. Järelmaitse keskmisest pikem ja marjaselt elav koos mõõdukate tanniinide ja pagarivürtsidega.

Marjad korjatakse lõunavaatelistelt, 250 – 300m merepinnast kõrgemal paiknevalt mäenõlvalt, Sant'Ambrogio külakese lähedalt Valpolicella Classico piirkonnast. Viinamarjad kuivavad enne pressimist 4 kuud, vein käärib roostevabast terasest vaatides, areneb peale käärimist 36 kuud suurtes slavoonia tammevaatides ja küpseb 12 kuud pudelis.

VEINI SOOVITUS

Tugevamaitseelised lihapõhised hautised ja pajaroad, BBQ ribid ja grillitud-röstitud veiselihast toidud, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna 15 – 17°C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasist, soovitatav enne serveerimist dekanteerida, arengupotentsiaal veinikeldris kuni 7 – 15 aastat, arvestades marjade korjeaastat.

ALKOHOLISISALDUS

17 %

MAHT

0.75L / kastis 6

0.75L

8005631000261

