

Zenato Valpolicella DOC Superiore

13,5% 0,75L



PÄRITOLU

Itaalia, Veneto

TOOTJA

Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l.

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, 10% Rondinella, 5% Corvinone

Pärisomased tumeda kestaga marjasordid Valpolicella kasvualal.

VEIN

Keskmise täidluse ja marjase iseloomuga kuiv punavein.

Välimus keskmisest intensiivsem, violetse helgiga rubiinpunane

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

Maitse on keskmise täidlusega ja marjaselt elav, peegeldades veini aroomi. Tunda üleküpsenud tumedaid luuvilju, musti metsamarju ja põldmarju koos veidi torkiva vürtsikusega. Järelmaitse keskmise pikkusega ja marjaselt elav.

Marjad korjatakse erinevatelt lõunavaatelistelt, 250m merepinnast kõrgemal paiknevatelt mäenõlvadelt Valpolicella piirkonnast. Vein käärib roostevabast terasest vaatides ja areneb 12 kuud väikestes, 225l suurustes tamme vaatides ning küpseb 4 kuud pudelis.

VEINI SOOVITUS

Lihapõhised hautised ja pajaroad, lihapõhised pastatoidud, sealiharoad, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna 15 – 17°C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasist, võib enne serveerimist dekanteerida, arengupotentsiaal veinikeldris 2 – 5 aastat, arvestades marjade korjekaastat.

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6



