

Zenato

AMARONE DELLA VALPOLICELLA



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	VENETO
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	15 %
UVAGGIO:	Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta



Le sue uve vengono poste in appassimento per 4 mesi e solo a gennaio viene iniziata pigiatura, alla quale segue una lenta fermentazione sulle bucce e quindi l'affinamento per 36 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Solo dopo un ulteriore periodo di maturazione in bottiglia, il vino è pronto per essere apprezzato: maestoso, intenso, etereo, con note di alloro e ciliegie sotto spirito. L'estremo equilibrio di tutte le sue componenti lo rende adatto al lungo invecchiamento.

