

Zenato Amarone della Valpolicella Classico 2018



Produsent

Zenato

Om produsenten

Sergio Zenato grunnla familiegården Zenato i i Veneto i 1960. Sergio døde i 2008. I dag er hans sønn Alberto Zenato in charge for produksjon av autentiske viner av alltid høy kvalitet. Zenato eier 95 hektar vinmark, fordelt mellom Lugana og Costalunga (Valpolicella). Porteføljen av viner er stor og inneholder både musserende vin laget på tradisjonell metode med lang tid på bunnfall, rosévin av typen Chiaretto Bardolino, eikelagrede hvitviner og dessertvin av høy kvalitet. De er likevel klart mest kjent for sine Valpolicella og Amarone viner.

Jordsmonn

Druer fra Sant'Ambrogio i Valpolicella Classico sonen.

Druetype

Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta 9%, Croatina 1%

Produksjonsmetode

Druene tørkes 4 md. før pressing. Vinen gjennomgår 36 md. lagring på store slavonske eikefat.

Karakteristikk

Dyp mursteinsrød. Nyansert, litt utviklet og krydret aroma av modne bær og tørket frukt, innslag av fat, lær og te. Utviklet og fyldig med sammensatt preg av tørket frukt, sødmerike bær, krydder, fat og sjokolade. Passer til retter av småvilt, storvilt og til smaksrik ost.



VOLUM	75,0 cl
ALKOHOL	16,5%
VINMONOPOL	3468601
VEKTURA	163895
EPD	6100515

TYPE	Rødvin
ÅRGANG	2018
PRIS	kr 489,90
VEILEDENDE PRIS	kr 396,32

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris