

Zenato Valpolicella Classico Superiore



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.

Druetype

CORVINA 80%, MOLINARA 5%, SANGIOVESE 5%, RONDINELLA 10%

Produksjonsmetode

Tradisjonell vinifikasjon i ståltanker, maserasjonstid 6-7 dager. 8-12

Karakteristikk

Dyp rød. Aroma preget av røde bær og litt tørket frukt, innslag av urter og vanilje. Bløt og ørlite sødmefull smak med preg av røde bær, tørket frukt og urter. Svakt bitter ettersmak. Passer til retter av lyst kjøtt som pasta med kylling, pizza, lasagne og til oster.



VOLUM	75,0 cl
ALKOHOL	13,5%
VINMONOPOL	3468801
VEKTURA	163893
EPD	6100499

TYPE	Rødvin
ÅRGANG	2021
PRIS	kr 194,90
VEILEDENDE PRIS	kr 160,32

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris