

Zenato Bardolino

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.

Område

Vinmarken ligger mellom Bardolino og Peschiera syd-øst for Gardasjøen. Appellation, Bardolino DOC.

Jordsmonn

Steinholdig morenejord med en stor andel kalkstein.

Druetype

Corvina 65%, Rondinella 25%, Molinara 10%

Produksjonsmetode

Umiddelbart etter avstilkning, gjærer vinen ved 26 grader i temperaturkontrollerte ståltanker.

Karakteristikk

Middels dyp, rubinrød. Røde, friske bær, urter. Frisk og ung med saftig avslutning. Passer til retter av hvit fisk, lyst kjøtt eller til storfe med ikke altfor kraftig tilbehør.



VOLUM	75,0 cl
ALKOHOL	12,5%
VINMONOPOL	4413901
VECTURA	164021
EPD	6100531

TYPE	Rødvinn
ÅRGANG	2023
PRIS	kr 179,90
VEILEDENDE PRIS	kr 148,79

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris