Amarone Classico della Valpolicella DOCG 2017 Zenato 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie





Kód produktu	BA055004

Amarone della Valpolicella Classico se vyrábí tradičním způsobem Amarone kdy se hrozny před zpracováním na víno suší. V případě tohoto vína se hrozny suší 4 měsíce a k vlastnímu drcení dochází až v lednu. Hrozny zůstávají na slupce kde probíhá pomalé kvašení a poté víno zraje 36 měsíců ve velkoformátových slavonských sudech. Díky použití klasických hroznů Amarone Corvina Rondinella Oseleta a Croatina je toto víno intenzivní ale zároveň dobře vyvážené. V nose se objevuje bohatá vůně sušených ostružin a bobkového listu kůže hořké čokolády vanilky a nádech kouře. V chuti je cítit lékořice moka sušené švestky a sladký ovocný koláč protože toto víno je opulentní. Třísloviny jsou měkké a pružné s krémovým závěrem na zadní straně patra. Vychutnejte si ho k vydatným těstovinám červenému masu vyzrálým sýrům nebo čokoládovému dezertu.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Amarone Classico della Valpolicella DOCG 2017 Zenato 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

V srdci italské Valpolicelly se nachází 95 hektarů špičkových vinic které jsou považovány za klasickou zónu Lugana i Valpolicella. Vinice které založil Sergio Zenato mají dvě tváře: Jedna je bílá druhá červená. Díky Sergiovu spojení s půdou jeho lidmi a jeho odhodlání prosazovat místní odrůdy vinné révy se Zenato stalo nedílnou součástí zachování tradice a udržitelnosti v regionu. Již více než 60 let rodina Zenato chrání půdu a tradice které jsou pro Lagunu a Valpolicellu tak zvláštní. Vše začalo v roce 1960, když mladý Sergio Zenato, plný energie a ambicí, vyzkoušel nové vinařské postupy a investoval do klasických odrůd, aby dosáhl nejvyšší kvality svého vína. V současné době se vinohrady rodinné firmy Zenato rozkládají na více než 75 hektarech kolem města San Benedetto di Lugana, kde jsou ideální podmínky pro pěstování vína odrůdy Trebbiano di Lugana. Další vinohrady se nacházejí v oblasti Valpolicella, kde vzniká slavné Amarone Zenato a pěstující se zde slavné odrůdy jako Corvina, Rondineela nebo Oseleta. Dnes, společně s manželkou Carlou a dětmi Albertem a Nadiou, pokračuje Sergio ve výrobě vína se stejným nadšením a houževnatostí jako před lety. Jen tak mohou být vína rodinného vinařství Zenato uznávána ve více než 60 zemích světa. Hrozny jsou sklízeny s maximální péčí a to výhradně ručně, aby nedošlo k jejich poškození. Vinařství dodržuje přísné limity pro pěstování vinné révy, aby byla zaručena kvalita hroznů a nevyčerpával se potenciál vinic. Samotnému procesu výroby vína je věnovaná maximální pozornost. Od potřeb každé odrůdy, přes kvašení, zrání až po balení. Zvláštní péče je věnována i výběru lahví, aby víno mělo ideální podmínky pro svůj rozvoj před otevřením a konzumací.

Hlavní parametry

Značka	Zenato
Druh	italské ikonické víno Amarone ze sušených hroznů
Barva	červená
Odrůda	Corvina, Rondinella
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Oblast & obec	Valpolicella
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	Classico
Ročník	2017
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Výroba	Appassimento & lisování částečně vysušených hroznů
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l., Strada San Benedetto, 8, 37019 Peschiera del Garda VR, Itálie