Amarone Classico della Valpolicella „ Riserva Sergio Zenato ” DOCG 2016 Zenato 0.75 l





Kód produktu	I0202210

Špičkové Amarone della Valpolicella riserva Sergio Zenato. Víno vyráběné jen vy výjimečných ročnících z odrůdCorvina, Rondinella, Oseleta a Croatina, které pocházejí z nejstarších vinic usedlosti Costalunga v Sant´Ambrogio di Valpolicella. Velmi nízké výnosy jsou jedním z důvodů pro obrovskou koncentraci vína, vůni vanilky a přezrálého ovoce a extrémně dlouhou dochuť vína. Hrozny se sušily 3-4 měsíce v malých dřevených bedýnkách / ošatkách. Tím hrozny a víno z nich vytvořené získávají na na koncentraci. Po fermentaci a maceraci víno zrálo v 75hů sudech ze slavonského dubu 48 měsíců. Následně víno ještě traje přibližně rok v láhvi. Víno ohromující elegance, vyzívající vůně zralých plodů a divoké zemitosti, temné rudé barvy. V chuti je mohutné, vřelé, bohaté, s mnoha vrstvami zralého, konfitovaného ovoce, kořenitosti, divokosti a zemitosti, tóny divokých višní, čokolády. Dlouhá dochuť. Extrémní potenciál ke zrání.

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

Amarone Classico della Valpolicella „ Riserva Sergio Zenato ” DOCG 2016 Zenato 0.75 l

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
Detail	Ikonické víno
Barva	červená
Odrůda	Corvina, Molinara, Rondinella
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Riserva
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Oblast & obec	Valpolicella
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2016
Zrání	4 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek
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