

Amarone della Valpolicella classico Riserva „ Sergio Zenato ” Docg 2016 Zenato 0.75 l

» » » Zenato



Kód produktu

I0202210

Špičkové Amarone della Valpolicella riserva Sergio Zenato. Víno vyráběné jen vy výjimečných ročnících z odrůd Corvina, 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 dřevěných bedýnkách / ošatkách. Tím hrozny a víno z nich vytvořené získávají na koncentraci. Po fermentaci a maceraci víno zrál v 75hů sudech ze slavonského dubu 48 měsíců. Následně víno ještě traja 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:

Skladem

Amarone della Valpolicella classico Riserva „ Sergio Zenato ” Docg 2016 Zenato 0.75 l

» » » Zenato

Popis

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 sklízены 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 věnována 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

Druh	italské ikonické víno Amarone ze sušených hroznů
Značka	Zenato
Původ	Valpolicella
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
---------------------	---