

DRINKS.

Azienda Vitivinicola Zenato Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40913916
Alcool	16.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l., Via San Benedetto 8, 37019 Peschiera del Garda (VR), Italia
Marque	Zenato
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: révèle des arômes de cerises acides cuites, de baies sauvages, de bois de cèdre et un soupçon de caramel. Bouche: le vin est corsé, les tanins sont fins et le potentiel est important. Finale: longue et riche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 80% de Corvina Veronese, 10% de Rondinella, 10% d'Oseleta et de Croatina
Honneurs	Mundus Vini - Best of Show Amarone della Valpolicella Classico - Médaille d'orThe Wine Hunter - Médaille d'orVinibuoni d'Italia - Corona e 4 stelleVeronelli - Stella d'OroBibenda - 5



grappoliFalstaff - 95
pointsDoctor Wine - 95
pointsWine Enthusiast 2020 -
 93 pointsJames Suckling 2020
- 98 points Wine Spectator
2021 - 94 points

Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	veau et bœuf, agneau, viandes rouges

Description

Entre les communes de Sirmione et de Peschiera se trouve l'une des zones viticoles les plus originales d'Europe. Elle bénéficie d'un climat unique, tempéré par le lac de Garde. Un paysage à couper le souffle rendu encore plus spécial par l'amphithéâtre de collines formé il y a des milliers d'années par des moraines glaciaires. Ces origines sont le secret des sols argileux profonds et humides et de l'abondance de minéraux de l'appellation. Ces sols font que la terre y est idéale pour la viticulture et notamment pour les vignes de Trebbiano di Lugana. Il produit des vins de caractère et une expression authentique du terroir distinctif de Lugana. Le secret du Trebbiano di Lugana, un cépage autochtone de la rive sud du lac de Garde, se cache dans ses origines. Tout a commencé avec le vin blanc Lugana: le défi et le rêve de Sergio Zenato depuis les années 1960. Aujourd'hui, Zenato possède 95 hectares de vignobles répartis entre le domaine Zenato di Santa Cristina à San Benedetto di Lugana, qui offre les conditions idéales pour la culture du Trebbiano di Lugana, et le domaine Costalunga à Valpolicella, qui abrite le célèbre Amarone Zenato et les fameux cépages Corvina, Rondinella et Oseleta. Les raisins de l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva proviennent des vignes les plus anciennes des vignobles de la commune de Sant'Ambrogio. Après la vinification, le vin mûrit pendant au moins 4 ans en fûts de chêne slovène. Le vin a un potentiel de conservation de plus de 20 ans.