

DRINKS.

Azienda Vitivinicola Zenato Alanera Veronese IGT 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409140
Alcool	13.5%
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	Robe: rouge rubis brillant. Nez: bouquet parfumé et clair avec des notes de cerises, de chocolat et de cannelle. Bouche: fine et fraîche, soyeuse grâce aux tannins mûrs.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 55% de Corvina, 20% de Corvinone et 25% de Rondinella
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	volaille, veau et bœuf, agneau, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes, gibier

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. L'Alanera Veronese est pressé à partir des raisins Corvina, Corvinone et Rondinella. Le vieillissement de 12 mois en fûts révèle des notes grillées discrètes et un caractère harmonieux. Un vin pour toutes les occasions, à servir à 18 °C avec la Costoletta alla Milanese (escalope à la milanaise), le lapin au vinaigre balsamique ou le rôti de chevreuil tyrolien.