



ZENATO BARDOLINO CHIARETTO ROSÉ

Producent: Zenato

Årgång: 2023

Land: Italien

Region: Veneto

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 51398

Pris: **139 KR**

Livlig och uppfriskande nos med florala toner och full av röda bär såsom hallon, körsbär och smultron. I paletten finns en balanserad sötma med inslag av färska röda sommarbär. Delikat och friskt!



OM PRODUCENTEN:

Sergio och Carla Zenato förälskade sig i området runt Gardasjön och etablerade sig där redan 1960. Sedan dess har familjen Zenato skapat en tradition med fokus på hantverk och kvalitet för sina viner. Med stor omsorg och en enorm respekt för jorden och dess terroir levererar Zenato år efter år på absolut topp. Att området runt Gardasjön var unikt visste Sergio redan från början och han var övertygad om att han skulle kunna producera toppviner härifrån.

Sedan Sergios bortgång är det hans fru Carla och framförallt deras barn Alberto och Nadia som driver vinhuset vidare. Alberto och Nadia har alltid vetat att de skulle följa i sin pappas fotspår. Med en uppväxt bland rankorna ute i vingårdarna och en delaktighet i vineriet är det som att terroiren finns lika mycket i blodet som i marken. Alberto står för det trygga och traditionella och förvaltar arvet med precision medan Nadias mer kreativa sida leder Zenato vidare i nya projekt. Med en genuin historia av hantverk, viner i världsklass och en stor respekt för sitt ursprung kan Zenato utan tvekan räknas som en av de mest betydelsefulla och inflytelserika toppproducenterna i Veneto.

DRUVOR:

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

JORDMÅN:

Moränjord och lera

TILLVERKNING:

Druvorna växer sydost om Gardasjön, mellan Peschiera och Bardolino. Druvorna skördas för hand i slutet av september. De avstjälkas och får ligga på skalen endast några timmar för att laka ur sin rosa färg och aromer, innan de försiktigt pressas. Vinet jäser sedan under kontrollerade temperaturer och vilar kort på ståltank innan buteljering.

PASSAR TILL:

Perfekt svalkande vår och sommar-rosé. Servera till en Vongole, grillad lax eller somriga sallader!