



## ZENATO GARDA MERLOT

Producent: Zenato

Årgång: 2019

Land: Italien

Region: Veneto

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 3222401

Pris: **169 KR**

I Zenato Garda Merlot finner vi det bästa av två världar. Merlots mjuka, fylliga och bäriga karaktär möter sval och sandig jord vid Gardasjöns vackra sluttningar. Dessa två komponenter och Zenato's rigorösa känsla för kvalité ger oss ett vin fyllt av mörka körsbär, örtighet, tobak, eleganta inslag av fat och en stor dos fräschör.



### 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:

Merlot

### JORDMÅN:

Sand och lera

### TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand från vingården Santa Cristina i San Benedetto di Lugana i mitten av september. De pressas och jäser på ståltank, med överpumpning två gånger dagligen för att få ut maximalt av smak och färg. Vinet går igenom en malolaktisk jäsning och vilar sedan på gamla franska ekfat samt slavonska ekfat före buteljering.

### PASSAR TILL:

Serveras med fördel dekanterad till höstens mustiga grytor.