



## ZENATO RECIOTO VALPOLICELLA

Producent: Zenato

Årgång: 2019

Land: Italien

Region: Veneto

Volym: 500 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 5269502

Pris: **429 KR**

Sött och läckert med mjuka tanniner och bra syra som bryter upp den söta torkade frukten som går åt körsbär, sviskon, blåbär, ceder och örter.



### 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:

80% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 10% Oseleta.

### JORDMÅN:

Sand och lera

### TILLVERKNING:

Druvorna skördas i slutet på september och början på oktober. Druvorna får därefter torka till och med februari då de tappat ungefär halva sin vikt. Druvorna avstjälkas och krossas för att jäsa på låg temperatur i 20 dagar med skalen. Vinet lagras därefter 24 månader på ekfat och ytterligare ett år på flaska före export.

### PASSAR TILL:

Serveras svalt till mustiga chokladdesserter eller till en cigarr!