

ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA

Zenato, Bardolino DOC
2022

18,80\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	7000000000000
	Prix licencié	16.35\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Vénétie
	Appellation	Bardolino
	Cépage(s)	Corvina 65 %
	Cépage(s)	Rondinella 25 %
	Cépage(s)	Molinara 10 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Demi-doux
	Taux de sucre	5
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'âme de la Lugana et le cœur de la Valpolicella. La famille Zenato possède 95 hectares de vignobles haut de gamme dans la zone classique du Lugana et du Valpolicella.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: rouge rubis. Bouquet : notes de cerise et de violette, délicat. Goût : sec, savoureux avec des notes d'amandes, harmonieux. Accords : excellent avec les entrées, les viandes blanches, les fromages doux.

NOTES SUR LE PRODUIT

Entre Bardolino et Peschiera ; les vignobles se trouvent dans les contreforts au sud-est du lac de Garde. Altitude moyenne des parcelles : 100-150 m au-dessus du niveau de la mer. Type de sol : argilo-calcaire, morainique, riche en fragments de roche.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Une fois les raisins égrappés et pressés, ils sont mis à fermenter pendant 10 jours dans des cuves en acier à une température de 26°C. À la fin de la fermentation, le vin est séparé des peaux par un pressurage doux.

