

ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA

96,75\$

* Prix de détail suggéré

Sergio Zenato
Amarone della
Valpolicella Riserva
2013

	Code produit	11491933
	Prix licencié	84.10\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Vénétie
	Appellation	Amarone della Valpolicella
	Qualité	Classico riserva
	Cépage(s)	Corvina 80 %
	Cépage(s)	Rondinella 10 %
	Cépage(s)	Oseleta 5 %
	Cépage(s)	Croatina 5 %
	Pourcentage d'alcool	16.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	5.3
	Fermeture	Liège
	À boire	À garder jusqu'à 20 ans

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

Robe rouge rubis intense, tirant au grenat au fil des années. Bouquet intense et fruité de cerise et d'épices. Tanins souples et corsés, structurés. Parfait avec les viandes rôties, le gibier, les fromages affinés ou à déguster sans repas. Servir à 18°C, carafier.

NOTES SUR LE PRODUIT

L'Amarone Riserva «Sergio Zenato» est produit uniquement lors d'excellents millésimes, d'une sélection des meilleurs raisins des plus anciens vignobles de Sant'Ambrogio, au cœur du Valpolicella Classico.

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

ÉLABORATION DU PRODUIT

Récolte manuelle en octobre en petits lots. Les raisins reposent 4 mois en greniers de séchage ventilés et sont pressés en janvier, une fois le flétrissement naturel effectué. Fermentation lente pour 15-20 jours avec les peaux. Élevage 4 ans en fûts de chêne puis 1 an en bouteille.

