



# ZENATO®

## **CRESASSO CORVINA VERONESE I.G.T.**

È un vino di estrema eleganza ed equilibrio, con un'ottima struttura, adatto al lungo invecchiamento, come altri grandi vini longevi della Valpolicella. Nasce da un vigneto particolarmente dedicato, nella tenuta Costalunga.



**Vitigni:** 100% Corvina Veronese.

**Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto:** Sant'Ambrogio di Valpolicella, tenuta Costalunga in zona collinare.

**Altitudine media dei terreni:** 350 metri s.l.m., esposto a Sud.

**Tipologia del terreno:** prevalentemente calcareo morenico, ricco di scheletro e con presenza di creta.

**Sistema di allevamento e densità di impianto:** guyot con una densità di impianto di 5.000 viti per ettaro.

**Età media delle viti:** 10 anni.

**Carico di gemme:** 6/8 per pianta

**Resa per ettaro:** 65 quintali

**Epoca e conduzione della vendemmia:** la vendemmia avviene dopo leggera surmaturazione in pianta, solitamente nella seconda metà di ottobre.

**Vinificazione:** le uve, dopo la raccolta, vengono diraspate e pigiate. Segue una lenta fermentazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata di 25-26°C. Successivamente l'affinamento si protrae per 24 mesi in tonneau di rovere francese. Segue un lungo affinamento in bottiglia per almeno un anno.

**Colore:** si presenta rosso rubino carico.

**Profumo:** uno spettro olfattivo avvolgente con note piacevoli di frutta rossa, ciliegia nera, mora e prugna.

**Sapore:** è una corvina ricca, sapida e minerale dai fitti tannini che gli regalano un finale piacevolmente lungo.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna bene tutte le ricette saporite e ricche. Ideale con le carni alla brace, gli arrostiti, la selvaggina e i salumi, oltre ai formaggi stagionati.