ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

ALANERA
ROSSO VENETO

INDICAZIONE GEOFRAFICA TIPICA

L'uva destinata alla produzione di Alanera proviene dal nostro vigneto Costalunga.
Questo luogo si trova in uno straordinario anfiteatro territoriale in quanto è circondato dalla magnifica città di Verona, dal meraviglioso Lago di Garda e dalle imponenti catene montuose del Monte Baldo e della Lessinia.
Le Tre rondini di Alanera raffigurate in etichetta servono come simbolo a questi elementi paesaggistici e al suo trio di uve autoctone: Corvina, Rondinella e Corvinone.

VITIGNI
55% Corvina, 25% Rondinella, 10% Corvinone e 10% Cabernet Sauvignon e Merlot

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO
Sant'Ambrogio di Valpolicella, zona collinare, con esposizione a Sud-Est e Sud-Ovest

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI
300/350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
prevalentemente calcareo morenico, ricco di scheletro e con presenza di creta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
20/30 anni

CARICO DI GEMME
6/8 per pianta

RESA PER ETTARO
80 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA
Tra la seconda metà di settembre e la prima metà di ottobre. Raccolta rigorosamente manuale.

VINIFICAZIONE
le uve, dopo la raccolta e un'accurata selezione, vengono lasciate riposare nel fruttaio per un periodo di 2/3 mesi curando la spaziatura tra grappolo e grappolo per favorire il corretto appassimento. Le uve appassite vengono poi pigiate e macerate sulle bucce per 10-12 giorni. Il nuovo vino viene poi affinato in botti di rovere per un periodo minimo di 12 mesi

COLORE
rosso rubino

PROFUMO
sentori di frutta appassita, ciliegia, caffè e tabacco accompagnati da una buona acidità e con un tannino delicato

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
è ideale sia con brasati che con arrosti, selvaggina, adatto anche per sughi con ragù di carne e formaggi stagionati