

ZENATO AMARONE RISERVA SERGIO



Druivenrassen en vinificatie

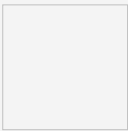
De absolute 'koning' van dit gebied, gemaakt van alleen de allerbeste druiven van exceptioneel goede oogsten. Hand geoogst en geselecteerd , waarna men deze druiven gedurende enkele maanden laat indrogen met als resultaat dat veel van het vocht in de druiven verdampt en de druiven dus zeer rijk aan suikers zijn. De allerbeste en rijpste Corvina druiven aangevuld met een beetje Rondinella en Sangiovese. Na de gisting rijpt de wijn 4 jaar op Slavische eiken vaten en vervolgens nog eens 12 maanden in de fles.

Proefnotitie

Magistrale geur en smaaksensatie! De Amarone heeft een imponerende elegantie met in het centrum rijp fruit en een uitnodigend bouquet. Diep robijnrood van kleur met fijne hinten van aromatische kruiden. Aan het gehemelte zijn de krachtige, warme en rijke smaakinvloeden, van onder andere wilde kersen en chocolade, indrukwekkend.

Wijn/spijs

Ideaal bij geroosterd vlees, gegrilde steak en gerijpte kazen.



PRODUCENT

Zenato

<p>Het begon allemaal in 1960 toen Sergio Zenato, gedreven en ambitieus, ging experimenteren met nieuwe technieken op het gebied van wijn produceren. Hij investeerde in inheemse wijnstokken om op die manier wijnen van de hoogste kwaliteit te verkrijgen. Tegenwoordig zetten zijn vrouw Carla, samen met hun kinderen Alberto en Nadia, Sergio's onderneming voort met hetzelfde enthousiasme en toewijding. Zij maken de Zenato wijnen een begrip in meer dan 60 landen in de wereld. </p>



INFO

Productnummer	5102/18	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Veneto	Sulfiet allergenen	Ja
Subgebied	Valpolicella	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	17	Biologisch	Nee
Restsuiker	3.3	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	6.6	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	3.69	GTIN product	8005631000216
Inhoud	0.75	GTIN verpakking	08005631100169