



ZENATO AMARONE DELLA VALPOLICELLA



ZENATO®

De absolute 'koning' van dit gebied, gemaakt van alleen de allerbeste druiven van exceptioneel goede oogsten. De Amarone is een klein juweel in het assortiment Zenato-wijnen. Het is gemaakt van de uitstekende Corvina, Rondinella, Oselta en Croatina druiven, die afkomstig zijn van de Valpolicella Classico regio van de gemeenten Sant'Ambrogio, Negrar, Pedemonte, Fumane, San Pietro in Cariano en Marano. Hand geoogst en geselecteerd, waarna men deze druiven gedurende drie maanden laat indrogen met als resultaat dat veel van het vocht in de druiven verdampt waardoor de druiven dus zeer rijk aan suikers zijn. Na de gisting rijpt de wijn 30 maanden op eikenhouten vaten en vervolgens nog eens 12 maanden in de fles.

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

Deze wijn is aan te bevelen met geroosterd en gegrild vlees en gerijpte kazen.



PRODUCENT

Zenato

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.



INFO

Productnummer	5340/14	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Veneto	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Valpolicella	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Rood	Biologisch	Nee
Alcohol	16.5	Type sluiting	Kurk
Restsuiker	8.8	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	6.8	GTIN product	8005631000261
		GTIN verpakking	08005631100220