

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Zenato Amarone della Valpolicella Classico 2019
<b>Vinícola</b>	Zenato Azienda Vitivinicola
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Veneto
<b>SubRegião</b>	Amarone della Valpolicella Classico
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Corvina, Rondinella, Oseleta e Croatina
<b>Teor Alcoólico</b>	16,5 %
<b>Maturação</b>	mínimo de 36 meses em barris de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2035 +
<b>Decanter</b>	60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Luca Maroni   95 pts James Suckling   93 pts Wine Spectator   92 pts The Wine Journal   Grande Ouro - Selections Mondiales des Vins Canada   Ouro - Mundus Vini Summer Tasting 2024

### VEDANTE



Natural

### TAÇA



Bordeaux

### APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1960 por Sergio Zenato, em Peschiera del Garda — pequena comuna italiana a cerca de 30 km de Verona —, a Zenato é uma empresa familiar que ajudou a elevar a fama dos vinhos de Valpolicella e Lugana. Sergio, considerado um gênio da vitivinicultura, deixou um legado hoje conduzido por sua esposa, Carla, e pelos filhos, Alberto e Nadia, que seguem produzindo alguns dos mais emblemáticos vinhos da região.

Entre suas maiores expressões está o Amarone della Valpolicella Classico, um blend de Corvina, Rondinella, Oseleta e Croatina, proveniente do município de Sant’Ambrogio, na zona de Valpolicella Classico. Os vinhedos estão plantados em solos argilo-calcários, ricos em rochas, a altitudes entre 300 e 350 metros.

Após cerca de quatro meses de secagem, as uvas são vinificadas lentamente, em um processo que dura de 15 a 20 dias. O vinho, então, matura em barris de carvalho por, no mínimo, 36 meses.

### ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span>baixa</span> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <span>alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span>primário</span> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <span>terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span>baixa</span> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <span>alta</span></p> <p>DOÇURA <span>seco</span> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <span>doce</span></p> <p>ACIDEZ <span>baixa</span> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <span>alta</span></p> <p>TANINO <span>baixa</span> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <span>alta</span></p> <p>CORPO <span>leve</span> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <span>encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span>curta</span> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <span>longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>CULINÁRIA</b>	<p>CARNES <span>peixe</span> <input type="checkbox"/> <span>crustáceo</span> <input type="checkbox"/> <span>ave</span> <input type="checkbox"/> <span>suíno</span> <input type="checkbox"/>  <span>cordeiro</span> <input type="checkbox"/> <span>gado</span> <input type="checkbox"/> <span>caça</span> <input type="checkbox"/> <span>curada</span> <input type="checkbox"/></p> <p>QUEIJOS <span>frescos</span> <input type="checkbox"/> <span>moles</span> <input type="checkbox"/> <span>médios</span> <input type="checkbox"/> <span>duros</span> <input type="checkbox"/></p> <p>DA TERRA <span>hortaliças</span> <input type="checkbox"/> <span>legumes</span> <input type="checkbox"/> <span>cereais</span> <input type="checkbox"/> <span>cogumelos</span> <input type="checkbox"/></p> <p>AMIDOS <span>massas</span> <input type="checkbox"/> <span>risotos</span> <input type="checkbox"/> <span>polenta</span> <input type="checkbox"/> <span>tubérculos</span> <input type="checkbox"/></p> <p>TEMPEROS <span>pimentas</span> <input type="checkbox"/> <span>ervas</span> <input type="checkbox"/> <span>especiarias</span> <input type="checkbox"/> <span>aromáticos</span> <input type="checkbox"/></p> <p>DOCES <span>oleoginosas</span> <input type="checkbox"/> <span>frutas</span> <input type="checkbox"/> <span>sobremesas</span> <input type="checkbox"/> <span>chocolate</span> <input type="checkbox"/></p> <p>DESCRIÇÃO</p>