VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zenato Amarone della Valpolicella Classico 2019
Vinícola	Zenato Azienda Vitivinicola
Safra	2019
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Amarone della Valpolicella Classico
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Rondinella, Oseleta e Croatina
Teor Alcoólico	16,5 %
Maturação	mínimo de 36 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035 +
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	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

Análise visual — DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

EVOLUÇÃO primário ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

INTENSIDADE baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

DOÇURA seco ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ doce

ACIDEZ baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

TANINO baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

CORPO leve ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ encorpado

PERSISTÊNCIA curta ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ longa

DESCRIÇÃO

CULINÁRIA

CARNES ☐ peixe ☐ crustáceo ☐ ave ☐ suíno ☐ cordeiro ☐ gado ☐ caça ☐ curada

QUEIJOS ☐ frescos ☐ moles ☐ médios ☐ duros

DA TERRA ☐ hortaliças ☐ legumes ☐ cereais ☐ cogumelos

AMIDOS ☐ massas ☐ risotos ☐ polenta ☐ tubérculos

TEMPEROS ☐ pimentas ☐ ervas ☐ especiarias ☐ aromáticos

DOCES ☐ oleoginosas ☐ frutas ☐ sobremesas ☐ chocolate

DESCRIÇÃO