ZANONI

Azienda Agricola Zanoni Pietro
via Are Zovo 16.D, 37125 Quinzano di Verona, Tel.Fax (+39) 045 8343977
www.pietrozanoni.it
info@pietrozanoni.it

Valpolicella Superiore

Denominazione di Origine Controllata

Vigneti

A questo vino concorrono sia i vigneti collinari in località' Zovo che quelli pianeggianti di Avesa e Parona, ciascuno in grado di dare il proprio contributo al profilo del vino.
Le viti più giovani sono allevate a guyot con 5000 ceppi/ettaro mentre le più vecchie sono allevate a Casarsa ed impiantate oltre 30 anni fa. La resa è contenuta sotto i 100 q.li/ettaro.

Uve

La Corvina ed il Corvinone contribuiscono circa in ugual misura per l'80%, il restante è Rondinella.

Vinificazione

Vendemmia manuale con cernita delle uve nel vigneto nel corso della prima settimana di ottobre. Una parte dell'uva è immediatamente pigiata e fermentata. I grappoli più spargoli e maturi sono raccolti in piccole cassette; segue un leggero appassimento di circa 30 giorni in modo simile a quanto viene fatto per l'Amarone. L'uva nuovamente selezionata è pigiata e vinificata a temperatura controllata con follature e rimontaggi per 14 giorni. La fermentazione malo-lattica è svolta parte in acciaio e parte in legno a cui segue l'assemblaggio dei vini in proporzioni variabili in funzione dell'annata.

Affinamento

L'affinamento prosegue in barriques di rovere francese dove rimane per 15-18 mesi. Una brevissima sosta in acciaio precede l'imbottigliamento.
Prima della commercializzazione le bottiglie riposano accatastate per almeno 18 mesi in posizione orizzontale.
Correttamente conservato ad idonea temperatura il vino evolve verso un'intrigante maturità fino a 10 anni dalla vendemmia.

Caratteristiche sensoriali

Colore rosso rubino profondo con leggera vena granata. Profumo ricco e complesso, caldo ed avvolgente dove si riconoscono note fruttate di confettura e frutta rossa molto matura; si avvertono leggere note vinose, di tabacco e vaniglia. In bocca si rivela caldo, rotondo e corposo, ben sostenuto da un'equilibrata acidità e da tannini fitti ed avvolgenti. Nel finale ritornano in modo netto le note olfattive in una notevole persistenza gustativa.

Abbinamento

È indicato per accompagnare i bolliti misti della tradizione veronese (manzo, lingua, cotechino...). Inoltre, si abbina egregiamente a brasati ed arrosti di carne rossa, stracotti, piatti di selvaggina a piuma ed a formaggi importanti a pasta morbida.
Si apprezzano appieno il carattere e le sfumature se aerato per qualche minuto in un ampio bicchiere.

