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

Denominazione di Origine Controllata

Vigneti

I vigneti da dove nasce questo vino sono quelli aziendali non interessati alla selezione dell'uva per l'appassimento ed a questo vino unicamente dedicati. Sono situati nelle località di Avesa e Parona con terreni di medio impasto tendenzialmente sassosi.
Le viti sono le più giovani allevate a guyot con densità d'impianto di 5000 ceppi/ettaro.

Uve

L'uvaggio è quello tipico della Valpolicella con prevalenza al 70% di Corvina, il restante di Rondinella e Corvinone.

Vinificazione

Vendemmia con selezione manuale delle uve nel vigneto nel corso della prima settimana di ottobre. Le uve vengono immediatamente pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata per 10 giorni gestendo l'estrazione con rimontaggi fino ad esaurimento degli zuccheri.
Alla fermentazione alcolica segue quella malo-lattica in acciaio ed un affinamento di 6 mesi in barriques usate. Segue una breve sosta in acciaio prima dell'imbottigliamento in luglio dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento

L'affinamento procede in bottiglia per altri 5 mesi prima della commercializzazione.
Le bottiglie ben conservate evolvono correttamente fino a 5 anni dalla vendemmia.

Caratteristiche sensoriali

Colore rosso rubino di buona intensità. Profumo ricco e variegato, vinoso e fruttato. In bocca si rivela fresco e di buon corpo, sostenuto da un'equilibrata acidità e rotondità dei tannini. Finale di buona persistenza nel gusto e nelle note olfattive.

Abbinamento

È indicato per i primi piatti con sughi di carne e pietanze a base di verdure della cucina mediterranea o ricette di pesce condito al pomodoro. Se ne apprezza appieno la piacevolezza se servito a temperatura ambiente in bicchieri di discreta capienza

