



# ZENATO®

*The Soul of Lugana and the Heart of Valpolicella.*

## COLOMBARA SOAVE CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Wino to jest produkowane w prowincji Werona, na terenach wiejskich Soave i Monteforte, z winogron Garganega i Chardonnay.*



### **SZCZEPY WINOROŚLI**

Garganega 70%, Chardonnay 30%

### **POŁOŻENIE I CHARAKTERYSTYKA WINNICY**

między Soave i Monteforte.

### **ŚREDNIA WYSOKOŚĆ TERENU**

100/150 m. nad poziomem morza

### **RODZAJ GLEBY**

kredowo-gliniasta, wapienna

### **SPOSÓB UPRAWY**

Guyot

### **SREDNI WIEK KRZEWÓW**

10/15 lat

### **ILOŚĆ PĄCZKÓW NA KRZEW**

8/10 na krzew

### **WYDAJNOŚĆ Z HEKTARA**

120 cehnarów

### **CZAS I RODZAJ ZBIORÓW**

Zbiór ręczny.

Chardonnay – 10 pierwszych dni września

Garganega – pierwsza połowa października

### **WINIFIKACJA**

delikatne tłoczenie i fermentacja w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze 18/20°C.

### **KOLOR**

słomkowo-żółty z zielonymi refleksami

### **BUKIET**

intensywny i zarazem delikatny

### **SMAK**

wytrawny, lekko aromatyczny o umiarkowanym ciele

### **TEMPERATURA PODAWANIA**

należy podawać w temperaturze 9-10°C

### **POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE**

doskonale jako aperitif, może również towarzyszyć przystawkom i jako dodatek do białych mięs