

Veneto

Veneto udgør sammen med Toscana og Piemonte de mest prestigøse italienske vinregioner og er hjemsted for nogle af verdens mest berømte af vine, for Venetos vedkommende især Amarone. Vi befinder os i den nordøstlige del af Italien med Romeo & Julies by Verona som 'hovedstad' for regionen. Veneto er den 3. største vinproducerende vinregion, og ud over Amarone kendt for vinene Ripasso, Bardolino, den hvide Soave, boblevinen Prosecco og den søde dessertvin Recioto.

Zenato

Zenatos hjerte og sjæl ligger i de smukke landskaber, der strækker sig fra San Benedetto di Lugana, ved Gardasøens sydlige ende, over mod Valpolicella i de blidt durvende bakker nord for Verona. Centralt for de i alt 75 hektarer vinmarker er Zenatos to ejendomme; Santa Cristina i Lugana, der er ideel for dyrkning af Trebbiano-druen, og Costalunga i Valpolicella, der er hjemsted for Veneto-regionens mest berømte vin, Amarone.

Vinen

Denne hvidvin fra Zenato kommer fra bakkerne i Trentino, øst for Veneto, og Friuli Venezia Giulia hvor jorderne er kølige og nedbørsmængderne moderate. Når høsten sætter ind i starten af september, er drueklaserne således relativt små og kompakte. Zenatos Pinot Grigio besidder alle druesortens klassiske karakteristika. En strågul farve med grønne reflekser, en aromatisk og forfriskende bouquet, og delikat, frugtrig smag med pæn fylde og god længde. En fremragende vin der også kan nydes som aperitif, men som ellers vil være en passende ledsager til fed fisk eller lyst fjerkræ.

| | |
|----------------|--|
| Vinifikation: | Gæret og lagret i temperaturkontrollerede ståltanke. |
| Smagenoter: | Yndefuld hvidvin med aromatisk og forfriskende bouquet. Smagen er delikat, frugtrig med pæn fylde og god længde. |
| Anbefales til: | Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Aperitif |



Fakta

| | |
|-------------|--|
| Årgang | 2018 |
| Varenr.: | 1018814 |
| Område: | Italien, Veneto , Veneto |
| Drue: | Pinot Grigio |
| Alkohol: | 12.5 % |
| Potentiale: | Op til fire år fra høsttidspunktet |
| Kategori: | Frugtrig og fyldig |
| Web: | www.zenato.it |