

Zenato, Alanera - Rosso Veronese, Veneto

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

Zenato-familien har med tiden gjort sig til sande mestre udi kunsten at tørre druer. Fremstillingsmetoden kaldes appassimento. Den bevirker at en del af væskeindholdet fordamper, og aroma- og smagsstoffer koncentrerer. Druerne til Alanera har gennemgået denne proces, og kommer fra den højbeliggende Costalunga mark, med en imponerende udsigt mod Verona, Gardasøen og de to bjergmassiver; Lessinia og Monte Baldo. Alanera er en let krydret, medium fyldig og kompleks vin, der byder på tørrede noter af hindbær og solbær, ristede kaffebønner og sød tobak, der givetvis stammer fra det delvise ophold i egefade. Vinen struktureres eksemplarisk af en frisk syre og bløde tanniner. Anvendelsesmæssigt er vi i den tungere ende af gastronomien, hvor braiserede eller grillede kødretter vil være passende ledsagere.

Navn:	Alanera kan oversættes sort vinge eller svale, og symboliserer dels markens geografiske beliggenhed, dels det vellykkede samspil mellem de tre druer; Corvina, Rondinella og Corvinone.
Vinifikation:	Appassimento-metoden. Delvist ophold i egefade
Smagenoter:	Let krydret, medium fyldig og kompleks vin, der byder på tørrede noter af hindbær og solbær, ristede kaffebønner og sød tobak. Vinen struktureres eksemplarisk af en frisk syre og bløde tanniner.
Anbefales til:	Lam, Italiensk mad, Vildt, Okse



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1007650
Område:	Italien, Veneto , Veneto
Drue:	Corvina og Rondinella
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Op til fem år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.zenato.it