

Zenato, Soave Classico, 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

Soave regionen ligger øst for Verona, ved vejen mod Vicenza. Vinen herfra er domineret af den virile Garganega-druen, og den største udfordring for Soave har været enorme høstudbytter, med deraf følgende smagsmæssigt neutrale vine. På italiensk betyder Soave i øvrigt blid og mild. Men sådan behøver det imidlertid ikke at forholde sig, og det er da også langt fra tilfældet med Zenatos Soave, der foruden den traditionelle Garganega-druen har fået tilført 30% Chardonnay. Soave Classico fra Zenato er således en medium fyldig, tør hvidvin, med en behagelig afstemt frugt. Eftersmagen er elegant og mineralsk, hvilket utvivlsomt kan føres tilbage til Soaves kridt- og kalkholdige jorder. Oplagte ledsagere til denne vin kunne således være hvid fisk eller skaldyr som fx kammusling.

Vinifikation:

Blidt pres og gæring i temperaturkontrollerede ståltanke ved 18-20 C

Smagenoter:

Medium fyldig, tør hvidvin, med en behagelig afstemt frugt. Eftersmagen er elegant og mineralsk. Oplagt til hvid fisk eller kammuslinger.

Anbefales til:

Skaldyr, Mager fisk, Kammusling



Fakta

| | |
|-------------|--|
| Årgang | 2017 |
| Varenr.: | 1008703 |
| Område: | Italien, Veneto , Veneto |
| Drue: | 70% Garganega, 30% Chardonnay |
| Alkohol: | 12.5 % |
| Potentiale: | Op til fire år fra høsttidspunktet |
| Kategori: | Let og elegant |
| Web: | www.zenato.it |