



Zenato Alanera

154:-

[Beställ](#)

Alanera betyder Blackwing på engelska, "svart vinge" eller kråka på svenska. I Italien kännetecknar kråkan "corvo" Valpolicella-regionens stolthet, druvan Corvina. Alanera är ett förföriskt vin som till största delen är gjord på delvis torkade klassiska Valpolicelladruvor men har också fått lite extra struktur och ryggrad av Cabernet Sauvignon och Merlot. 50% av druvorna är torkade på den traditionella appassimento-metoden. Valpolicella-druvorna torkas i Zenatos huvudtorkanläggning i Sant' Ambrogio där även Amaronedruvorna torkas. Cabernet Sauvignon och Merlot torkas i Zenatos vingård i Santa Cristina. Den kraftiga "vinjuicen" läggs delvis på franska ekfat och delvis på ståltankar i 12 månader för att runda ut tanninstrukturen och därefter ligger vinet i flaska i 3 månader.

Artikelnummer: 7931101

Art.nr 7931101
systembolaget:

Typ: Rött vin

Producent: Zenato

Land: Italien

Region: Veneto

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 13,5%

Serveras vid: 16-18

Druvor: 5% Cabernet Sauvignon

55% Corvina

10% Corvinone

5% Merlot

Årgång: 2015

Klassificering: Rosso Veronese IGP

Vinification: 50% av druvorna har torkats. 10-12 dagars maceration. 10-15 dagars malolaktisk jäsning,

Mognadslagring: 12 månader på 300-500 l Tonneaux´s och 100-150 hl ståltankar. 3 månader på flaska

Avsmakning: Rubinröd färg. På doften färska och torkade körsbär och katrinplommon, kryddor, kaffe och tobak. Smaken ger generös och fyllig frukt, följt av eleganta tanniner och välbalanserad syra som ger friskhet och stöder en lång härlig eftersmak.

Innehåll: Sulfiter
