



SERGIO ZENATO

Серджо Дзенато

Владения Серджо Дзенато расположились в городке Сан Бенедетто на прекрасном озере Гарда неподалеку от Вероны. На этих землях, богатых двухтысячелетней историей, вина прославились своим качеством еще в эпоху древнего Рима. Виноградники Дзенато лежат неподалеку от исторического имения великого Катиллы.

Динамизм развития семейного предприятия покоится на бережном отношении к историческому наследию региона. Каждый год ряд вин, выпускаемых Дзенато, пополняется новинками. Достигнув постоянного высокого уровня в производстве Луганы и Амароне, дом сконцентрировался на создании отличного Соаве, а также шардоне, превосходно чувствующего себя на глинистых почвах. Но интересней всего, по нашему мнению, по-прежнему у Дзенато остается их Лугана Ризерва, быть может, лучшая Лугана в Италии.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

Белые вина:

Lugana DOC San Benedetto

Lugana Riserva DOC Sergio Zenato

Красные вина:

Ripassa della Valpolicella Superiore DOC

Amarone della Valpolicella Classico DOC

Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC Sergio Zenato



LUGANA DOC SAN BENEDETTO

Лугана DOC Сан Бенедетто

АПШЕЛЛАСЬОН: Lugana DOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** треббьяно ди лугана.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается в стальных емкостях в течение 6-ти месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** яркий золотистый цвет с бриллиантовыми искорками. Интенсивный фруктовый букет с нотками кедровых орешков и тропических фруктов. Вкус исключительно изысканный, глубокий и долгий.**ГАСТРОНОМИЯ:** идеально сочетается с рыбной кухней, морепродуктами. Великолепный аперитив.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2007	0,75	13,0

**LUGANA RISERVA DOC SERGIO ZENATO**

Лугана Ризерва DOC Серджио Дзенато

АПШЕЛЛАСЬОН: Lugana Riserva DOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** треббьяно ди лугана.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в новых барриках в течение 4-х месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** яркий золотистый цвет с бриллиантовыми искорками. Интенсивный фруктовый букет с нотками кедровых орешков и тропических фруктов. Вкус исключительно изысканный, глубокий и долгий.**ГАСТРОНОМИЯ:** можно порекомендовать блюда из морепродуктов и рыбы на гриле, а также салат из креветок под апельсиновым соусом. Великолепный аперитив.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5

**RIPASSA DELLA VALPOLICELLA SUPERIORE DOC**

Ripassa della Valpolicella Superiore DOC

АПШЕЛЛАСЬОН: Valpolicella Superiore DOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** 80% корвина, 10% рондинелла, 10% санджовезе.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 18-ти месяцев частично в барриках, частично в больших бочках из славонского дуба.**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино живого темно-рубинового цвета с фиолетовым оттенком. Аромат черных ягод с легким нюансом миндаля. Вино элегантное, гармоничное и сбалансированное, с приятными бархатными танинами и джемовым послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** прекрасно сопровождает разнообразные мясные блюда.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18–20°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Амароне делла Вальполичелла Классико DOC

АПШЕЛЛАСЬОН: Amarone della Valpolicella Классико DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 80% корвина, 10% рондинелла, 10% санджовезе.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 18–24-х месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: интенсивный рубиново-красный цвет. Аромат спелых слив и вишен, красных ягод с ванильными нотками и тонкими нотками шоколада. Вкус с мягкими сбалансированными танинами и длительным и стойким послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: подходит к тушеному мясу, дичи, особенно зайцу, утке с апельсинами, выдержанным сырам, удивительно хорошо с лобстерами в томатном соусе, хорошо подходит в качестве дижестива.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	ОБЪЕМ, л
2004	0,75



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOC SERGIO ZENATO

Амароне делла Вальполичелла Классико Ризерва DOC Серджио Дзенато

АПШЕЛЛАСЬОН: Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 80% корвина, 10% рондинелла, 10% санджовезе.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается в барриках в течение 4-х лет.

ДЕГУСТАЦИЯ: глубокий рубиновый цвет. Невероятный насыщенный букет, наполненный ароматами специй и диких ягод. Полнотелое, богатое вино с отличной кислотностью зрелыми танинами и необычайно продолжительным и насыщенным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к обильной мясной пище, дичи, зрелым сырам, а также к шоколадным десертам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18°C.

Год урожая	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2003	0,75	15,0
2003	1,5	15,0
2003	3,0	15,0

