



ZENATO[®]



Italia, Veneto

Evaluna rosso Garda DOC
Denominazione di Origine Controllata



Evaluna Garda DOC è un vino rosso intenso della cantina Sansonina, una tenuta che fa riferimento alla realtà produttiva del gruppo Zenato. L'etichetta è il frutto di un sapiente blend che comprende uve Cabernet Sauvignon, pari al 65% del totale, e una percentuale minore di uve Cabernet Franc. I vigneti sorgono nei pressi di Peschiera del Garda, dove le viti traggono grande beneficio dal microclima mite del lago e dall'esposizione solare. Una volta completata la maturazione, i grappoli più sani sono selezionati e raccolti esclusivamente a mano. In cantina la fermentazione alcolica prevede l'impiego di moderne vasche di acciaio, dove il vino rimane a temperatura controllata poco meno di due settimane. Nei medesimi contenitori il vino affina circa 10 mesi, per poi riposare altri 3 mesi in vetro prima della commercializzazione. Evaluna Garda DOC è un rosso che può essere apprezzato subito, così come dopo un'ulteriore evoluzione di 3-4 anni.

Denominazione: Garda DOC

Collocazione geografica: Peschiera del Garda, località Sansonina.

Varietà delle uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Le uveselezionate in pianta sono raccolte a mano, vengono diraspate in modo soffice e fermentano in piccoli vinificatori di acciaio. Durante i 12 giorni di fermentazione viene immerso il cappello più volte al giorno per estrarre dalle bucce tutti gli aromi, i tannini e i polifenoli.

Al termine della fermentazione il nuovo vino, unito in blend Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, viene travasato in serbatoi di acciaio, dove svolge la fermentazione malolattica e affina prima di essere messo in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Colore: Rosso rubinoc arico

Profumo: Avvolgente sensazione di frutti rossi freschi quali il ribes nero, lamponi, more e note speziate di liquerizia e pepe.

Sapore: vino dalla forte sapidità, riconducibile alla territorialità delle argille a sud del lago di Garda, dal corpo pieno e armonico avvolto in piacevoli note erbacee.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti gastronomici: adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, come selvaggina, carne alla griglia e formaggi stagionati.

Allergeni: Contiene solfiti

