

L'ACCORDO

DESCRIZIONE

L'Accordo è un vino passito ottenuto dalle uve Trebbiano di Lugana che, dopo un'accurata selezione tra le viti storiche dell'azienda, sono state poste in piccole cassette per un periodo di appassimento.

La pigiatura, eseguita nel mese di dicembre, ha permesso così di ottenere un nettare molto concentrato, che conserva i caratteri più nobili delle uve di provenienza. E' caratterizzato da un colore giallo dorato, profumi che ricordano i fiori gialli, la frutta sciroppata e candita, con note di agrumi maturi, rese più tenui dall'affinamento in barriques. Il sapore risulta molto morbido caratterizzato da sensazioni avvolgenti supportate da un'importante struttura e dalla ricca presenza di estratto.

Accompagna piacevolmente formaggi leggermente piccanti e numerosi dessert a base di pasticceria secca. Si consiglia di servire fresco, a 12°C, in calice piccolo.

DATI PRODUTTIVI

Uve d'origine

Vino ottenuto dalle uve Trebbiano di Lugana, scelte tra quelle con l'esposizione solare migliore e vinificate dopo essere state sottoposte ad un periodo di lento appassimento naturale in cassette.

Sistema d'allevamento

Guyot modificato a doppio archetto. Densità d'impianto 3.000 viti ad ettaro.

Vendemmia

La raccolta è stata effettuata tra il 18 e il 20 settembre 2000.

Vinificazione

La fermentazione è iniziata in piccoli serbatoi d'acciaio per concludersi poi in barriques, dove il vino ha sostato per un periodo di affinamento fino a due mesi prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

Affinato per 14 mesi in barriques di rovere francese. L'affinamento prosegue in bottiglia per almeno tre mesi.

Imbottigliamento

Aprile 2002.



**VALERIO
ZENATO**

Prodotto e imbottigliato
dall'azienda agricola
Valerio Zenato
Peschiera del Garda, Italia

Tel. +39 045 755272
Fax +39 045 6409164

