

CÀ DEI MAGHI

CÀ DEI MAGHI
PAOLO CREAZZI VITICOLTORE



SANZENEL
AMANDORLATO



SANZENEL AMMANDORLATO



Terreno/Land

Alluvionale, Calcareo
Alluvial, Limestone

Lavorazioni sulle uve/Grape processing

Appassimento per 3 mesi
Drying for 3 months

Denominazione/Designation

IGT Veronese Rosso
Veronese Red IGT

Maturazione/Maturation

In barriques per 72 mesi
In barriques for 72 months

Tipologia/Type

Vino rosso amabile
Sweet red wine

Premi/Awards

92 punti G&G; red award Merano wine festival
G&G 92 points; red award at the Merano wine festival

Vitigni/Grape varieties

Cabernet Sauvignon

Vigneto/Vineyard

Camparsi





SANZENEL 2011

La voglia di percorrere in modo nuovo strade già tracciate ha portato Paolo Creazzi fino a qui.

Sempre fedele al suo concetto produttivo che *“non è possibile interpretare un territorio senza interpretarne la storia”* ecco un vino arcaico come l’Ammandorlato portare il soprannome del nonno: San Zenel.

Prodotto solo nelle annate eccezionali, questo Cabernet Sauvignon, appassito per circa 80 giorni, è da affrontare come un piccolo miracolo della natura.

Raccolta manuale e maniacale delle uve, dopo l’appassimento l’uva viene pigiata e fermentata.

La maturazione avviene in barriques per sette anni e poi in acciaio fino all’imbottigliamento.

Rosso cupo e impenetrabile, al naso le note di frutta matura si alternano a quelle di frutta secca come nocciola e mandorla.

Dopo qualche minuto il vino vira su note speziate come rabarbaro, scorza di arancia candita e tabacco biondo da pipa.

Palato monumentale, ingresso dolce e avvolgente, sferza nel finale su note secche con il tipico sentore di mandorla.

2011 SANZENEL

The desire to go along already travelled roads in a new way has brought Paolo Creazzi to this place.

Always faithful to the production concept that “it is not possible to interpret a territory without interpreting its history”, this is an ancient wine, the Ammandorlato, which bears the name of his grandfather, “San Zenel”.

Produced only in exceptional years, this Cabernet Sauvignon is dried for about 80 days and should be approached as a small miracle of nature.

After obsessively careful manual harvesting, the grapes are pressed and fermented after drying.

The wine is aged in barriques for seven years and then in stainless-steel tanks until bottling.

Dark red and impenetrable in colour, the nose has alternating notes of ripe and dried fruit, such as hazelnut and almond.

After a few minutes, the wine turns to spicy notes such as rhubarb, candied orange peel, and blond pipe tobacco.

A monumental palate and sweet and enveloping entrance, it robustly ends on dry notes with a characteristic hint of almond.

