

Daniel Thomases
Paolo Blasi

300

Vini

L'Italia
del nord est

Selezione d'eccellenza

*A Selection
of First-Class Wines
from Northeastern Italy*

ALTO ADIGE
FRIULI VENEZIA GIULIA
TRENTINO, VENETO



Città del Vino
Associazione Nazionale

CIVIN

2009

Amarone Vigne Alte

Il Vino: Grande complessità gusto-olfattiva! Polposo e strutturato, piacevolissimo per la sua trama tannica e caratteristica mineralità. **Denominazione di origine:** Amarone della Valpolicella Classico Vigne Alte- DOC. **Vitigni:** Corvina e Corvinone 55%, Rondinella 40%, Molinara 5% - Gr. 15%. **Annate consigliate:** 2004, 2003. **Zona di produzione:** Valpolicella Classica sulla zona collinare a Nord di Verona, caratterizzata da terreni rossi e bruni ricchi di detriti, marne calcaree e basalti. **L'Azienda:** La famiglia Zeni si dedica da cinque generazioni alla produzione del Vino ed allo studio della viticoltura, con una produzione che copre le maggiori denominazioni regionali; accomunata dalla passione per la propria terra, la vigna, l'attitudine al commercio ed alla comunicazione, accoglie i numerosi visitatori guidandoli nella visita al Museo del Vino all'interno della cantina. Passione, cura e meticolosità che distingue tutta la filiera produttiva fino a portare al conseguimento della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 2000! **Tecniche di produzione:** Raccolta manuale ed appassimento delle uve su appositi plateaux aereati per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina. L'appassimento dura circa 5 mesi a cui segue la fermentazione tradizionale con macerazione per circa 1 mese, evoluzione del vino in botti di rovere da 25 hl per 2/4 anni in considerazione dell'annata.

The Wine: Great taste-related/olfactory complexity. Full-bodied and structured, extremely pleasing because of its tannic texture and characteristic mineral quality. **Appellation:** Amarone della Valpolicella Classico Vigne Alte - DOC. **Grape varieties:** 55% Corvina and Corvinone; 40% Rondinella, 5% Molinara. Alcohol content: 15%.

Recommended vintages: 2004, 2003. **Production zone:** Valpolicella Classica on the hill zone north of Verona, characterised by red and dark soils that are rich in detritus, calcareous marl, and basalt. **The Estate:** Five generations of the Zeni family have dedicated themselves to producing wine and to studying viticulture. The production covers the most important regional appellations. Having in common a passion for their land, the vineyard, the attitude to marketing and to communications, they welcome the numerous visitors and provide them with a guided tour through the Wine Museum located inside the winery. Enthusiasm, care and meticulousness characterise the entire production line, and resulted in their being awarded the UNI EN ISO 9001 2000 Certificate of Quality! **Production techniques:** Harvesting by hand and drying of the grapes on special ventilated plateaux in order to favour the concentration of sugars, extract, aromas and glycerine. The drying lasts for about 5 months, and this is followed by the traditional fermentation with maceration for about 1 month. Evolution of the wine in 25-hl oak barrels for 2-4 years, depending on the vintage.



VIA COSTABELLA, 9 - 37011 BARDOLINO (VR) - TEL 045 7210022 - FAX 045 6212702

www.zeni.it - zeni@zeni.it