

# Valpolicella

## *i Classici*

### Doc

**Anbaugebiet:**

Valpolicella Classico Gebiet

**Boden:**

Hügelgebiet moränischen Ursprungs

**Rebsorten:**

Corvina  
Rondinella

**Weinlese:**

Handlese im Laufe einer einzigen  
Erntesession

**Weinbereitung:**

Traditionelle Vinifikation  
Maischegärung von 5-7 Tagen

**Ausbau:**

In Stahltanks

**Weinanalysen:**

Alkoholgehalt 12.5 % vol.

**Farbe:**

rubinrot mittlerer Intensität

**Bouquet:**

fein, angenehm duftend, mit  
Anklängen von Maulbeeren und  
Kirschen

**Geschmack:**

trocken, intensiv und harmonisch

**Serviervorschläge:**

empfohlen zu dunklem Fleisch vom  
Grill, Nudelgerichten mit Sauce,  
Buttermilchkäse

**Lagerfähigkeit:**

Wein, der innerhalb von 3 Jahren  
getrunken werden sollte

**Serviertemperatur:**

15°-16°C



**ZENI**  
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA  
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022  
www.zeni.it - info@zeni.it