

Valpolicella

Vigne Alte Doc Superiore

Anbaugebiet:

Valpolicella Classico Gebiet
(Hügelland im Norden Veronas)

Boden:

rote und braune Böden mit
Untergrund aus Geröll, Kalkmergel
und Basalt

Rebsorten:

Corvina
Rondinella

Weinlese:

Traubenselektion durch Handlese zum
Zeitpunkt ihrer optimalen Reife

Weinbereitung:

traditionelle Vinifikation: mit
Maischegärung von 6-8 Tagen

Ausbau:

Ca. 12 Monate in Eichenholzfässern
je nach Jahrgang

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 13 % Vol.

Farbe:

leuchtendes rubinrot

Bouquet:

samtig, elegant, mit Heu- und
Fruchtnoten

Geschmack:

harmonisch, voll und lang
anhaltend

Serviervorschläge

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

Lagerfähigkeit

Wein, der innerhalb von 3 Jahren
getrunken werden sollte

Serviertemperatur:

16°-18°C



ZENI
1870

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