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