

Amarone della Valpolicella

Docg Classico

Anbaugebiet:

Valpolicella Classico Gebiet
(Hügelland im Norden Veronas)

Boden:

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

Rebsorten:

Corvina
Corvinone
Rondinella

Weinlese:

selektive Handlese der besten
Trauben aus den Hügelweinbergen,
die auf Plateaux-Kisten zum
Anrocknen gelegt werden.
Dadurch erhöhen sich der Zucker,
der Extrakt und der Geschmacksstoff,
sowie die Glycerinkonzentration in
den angetrockneten Beeren

Weinbereitung:

Traubentrocknung von 2 Monaten
und darauffolgender
Traditioneller Maischegärung
von 15 bis 20 Tagen

Ausbau:

2 bis 3 Jahre im Eichenholzfass je
nach Jahrgang

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 15.5 % Vol.

Farbe:

Dunkles rubinrot

Bouquet:

intensiv, fruchtig, mit Noten an
gekochten Früchten und Gewürzen

Geschmack:

weich und voll

Serviervorschläge:

empfohlen zu dunklem
Fleisch, Schmorbraten,
Wild und Buttermilchkäse;
besonders angenehm auch als
Meditationswein

Lagerfähigkeit:

Wein, der ab dem dritten Jahr
nach Flaschenabfüllung getrunken
werden sollte

Serviertemperatur:

17°-19°C

Die Flasche sollte eine halbe
Stunde vor dem Servieren
entkorkt werden.



ZENI
1870

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