

Amarone della Valpolicella.

d.o.c.g. classico



Anbaugebiet / Gebiet des Valpolicella Classico
(Hügelland im Norden Veronas)

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

Rebsorten / Corvina 60%
Rondinella 30% - Molinara 10%

Hektarertrag / 100 dz/ha

Weinlese / selektive Handlese der besten Trauben aus
den Hügelweinbergen, die auf Plateaux-Kisten zum
Trocknen ausgelegt werden. Dadurch erhöht sich die
Zucker-, Extrakt-, Geschmacksstoff- und
Glyzerinkonzentration in den getrockneten Beeren

Weinbereitung / Traubentrocknung über 3 bis 4 Monate
und darauf folgende traditionelle Gärung mit Maischung
in Kontakt mit den Schalen über 3 bis 4 Wochen

Ausbau / 2 bis 3 Jahre im 50 Hl Eichenholzfass
je nach Jahrgang

Weinanalysen / Alkoholgehalt 14.8% Vol.,
Restzucker 6 g/l, Trockenextrakt 31 g/l,
Gesamtsäure 6.00 g/l, Ph-Wert 3.40



Farbe / tief rubinrot

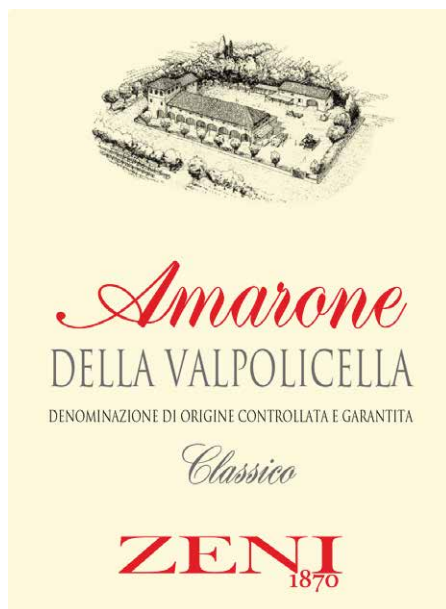
Geruch / intensiv, fruchtig, mit
Noten an gekochten Früchten und Gewürzen

Geschmack / weich und voll

Passende Gerichte: / empfohlen zu dunklem Fleisch,
Schmorbraten, Wild und Buttermilchkäse; besonders
angenehm auch als Meditationswein

Serviervorschläge / 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



Cantina F.lli Zeni srl / Reg. Imp. di Verona n. 04142840232 / P.IVA 04142840232
via Costabella, 9 / 37011 BARDOLINO (Verona) / Lago di Garda
T. +39 045 721 00 22 / F. +39 045 621 27 02 / www.zeni.it / info@zeni.it

