

# Amarone della Valpolicella.

d.o.c. classico

*Vigne Alte*

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

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

**Rebsorten / Corvina 70%**  
Rondinella 20% - Molinara 10%

**Hektarertrag / 90 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 4 bis 5 Monate**  
und darauf folgende traditionelle Gärung mit Maischung  
in Kontakt mit den Schalen über 3 bis 4 Woche

**Ausbau / 2 bis 4 Jahre im 25 Hl Eichenholzfass**  
je nach Jahrgang

**Weinanalysen / Alkoholgehalt 15.2% Vol.,**  
Restzucker 6 g/l, Trockenextrakt 32 g/l,  
Gesamtsäure 5.80, Ph-Wert 3.45



**Farbe / tief rubinrot mit Granatreflexen**

**Geruch / fein, elegant, mit Noten von in Alkohol**  
eingelegten Früchten, Kakao und Gewürzen

**Geschmack / einhüllend, harmonisch,**  
warm und lang anhaltend

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

**Serviervorschläge / Wein, der ab dem fünften 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

