

# Amarone della Valpolicella

## *Vigne Alte* 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 in Plateaux-Kisten zum  
Antrocknen gelegt werden.  
Dadurch erhöhen sich der Zucker,  
derr Extrakt und der Geschmacksstoff,  
sowie die Glycerinkonzentration in  
den angetrockneten Beeren

### **Weinbereitung:**

Traubentrocknung von 3 Monaten  
und darauffolgendert  
raditioneller Maischegärung  
von 20 bis 25 Tagen

### **Ausbau:**

2 bis 4 Jahre im  
Eichenholzfass je nach Jahrgang

### **Weinanalysen:**

Alkoholgehalt 16.5 % vol.



### **Farbe:**

Dunkles rubinrot mit Granatreflexen

### **Bouquet:**

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

### **Geschmack:**

einhüllend, harmonisch, warm und  
lang anhaltend

### **Serviervorschläge:**

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

### **Lagerfähigkeit:**

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



**ZENI**  
1870

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