

Amarone della Valpolicella

riserva "Nino Zeni"

Docg Classico

Anbaugebiet:

Valpolicella Classico Gebiet
(Hügelland im Norden Veronas)

Boden:

Hügelland mit Lehm – Schlamm Boden

Rebsorten:

Corvina
Corvinone
Rondinella

Weinlese:

Traubenselektion durch Handlese.
Antrocknen in Plateaux-Kisten für 5
Monate

Weinbereitung:

Maischung von 25-30 Tagen
in Holzbottiche mit manueller
Umwälzung des Tresterhutes

Ausbau:

Eichenholzfass und eine kleine
Menge in Barriques für 5 Jahre

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 16 % Vol.

Farbe:

dunkels rubinrot mit Granatreflexen

Bouquet:

intensiv und rund mit Noten von
getrockneten Früchten, Gewürzen,
Schokolade, Zimt und gerösteten
Mandeln

Geschmack:

herb, kräftig, anhaltend, samtig
und mit einer zarten Säure

Serviervorschläge:

empfohlen zu Rinderschmorbraten,
gewürzigen roten Fleischen, reifem
Käse

Lagerfähigkeit:

lang lagerfähig

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