

Amarone
della Valpolicella.
d.o.c.g. classico
riserva "Nino Zeni"



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

Boden / Hügelland mit Lehm - Schlamm Boden

Rebsorten / Corvina - Corvinone - Rondinella

Hektarertrag / 80 dz/ha

**Weinlese / Handlese der besten Trauben und
Trocknung in Plateaux-Kisten bis 5 Monate**

**Weinbereitung / Maischung für 25-30 Tagen in
Holzbottichen mit Handriss von den Schalen**

**Ausbau / Eichenholzfass und eine kleine Menge
in Barrique für 5 Jahren**

**Weinanalysen / Alkoholgehalt 16% Vol.,
Restzucker 8 g/l, Trockenextrakt 41 g/l,
Gesamtsäure 5.80, Ph-Wert 3.57**



Farbe / tief rubinrot mit Granatreflexen

**Geruch / intensiv und rund mit Noten von
getrockneten Früchten, Gewürzen, Schokolade,
Zimt und getoastet Mandel**

**Geschmack / herb, kräftig, anhaltend, samtig und
mit einer feinen Weinsäure**

**Passende Gerichte: / empfohlen zu
Rinderschmorbraten, gewürzigen roten Fleischen,
reifen Käsen**

Serviervorschläge / sehr lagerfähig

Serviertemperatur / 17°-19°C

Die Flasche sollte eine Stunde vor dem Servieren
entkorkt werden

