

# Amarone della Valpolicella

## *Barriques*

### Docg

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

**Weinbereitung:**

Traubentrocknung über 4 Monate  
und folgende traditionelle Gärung  
mit Maischung in Kontakt mit den  
Schalen über 4 Wochen

**Ausbau:**

12 bis 24 Monate in französischen  
Eichenholz-Barriques je nach  
Jahrgang und kurze Zeit in  
Edelstahlbehältern

**Weinanalysen:**

Alkoholgehalt 16 % vol.

**Farbe:**

dunkles rubinrot mit Granatreflexen

**Bouquet:**

einhüllend, mit Vanillenoten  
und Nuancen von Kakao  
und Gewürzen

**Geschmack:**

voll, harmonisch, angenehm  
tanninhaltig, mit Vanille-Anklängen

**Serviervorschläge:**

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

**Lagerfähigkeit:**

Wein, der innerhalb von 8-10  
Jahren 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