

Amarone della Valpolicella.

d.o.c.

Barriques

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

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

Rebsorten / Corvina 60%
Corvinone 20% - Rondinella 20%

Hektarertrag / 80 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 folgende traditionelle Gärung mit Maischung in
Kontakt mit den Schalen über 4-5 Wochen

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

Weinanalysen / Alkoholgehalt 15.4% Vol.,
Restzucker 5 g/l, Trockenextrakt 34 g/l,
Gesamtsäure 5.80 g/l, Ph-Wert 3.50



Farbe / tief rubinrot mit Granatreflexen

Geruch / einhüllend, mit Vanillenoten
und Nuancen an Kakao und Gewürzen

Geschmack / voll, harmonisch, richtig tanninhaltig,
mit Vanille-Anklängen

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

Serviervorschläge / 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

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 7210022 / F. +39 045 621 2702 / www.zeni.it / info@zeni.it

