

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