

Valpolicella

i Classici

Doc

Zona di produzione:

Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo:

terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Vitigni:

Corvina
Rondinella

Raccolta:

a mano in un unico passaggio

Metodi di produzione:

vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 5-7 giorni

Affinamento:

in acciaio

Dati analitici:

alcol 12.5 % vol.

**Colore:**

rosso rubino

Bouquet:

fine, fragrante, con sentori di more e di ciliegie

Sapore:

asciutto, intenso ed armonico

Abbinamento gastronomico:

carni rosse ai ferri, paste con sughi, formaggi fermentati

Consumo:

vino da gustare al meglio nell'arco di 3 anni

Temperatura di servizio:

15°-16°C



ZENI
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022
www.zeni.it - info@zeni.it