

# Valpolicella

## *Vigne Alte* Doc Superiore

**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 selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale

**Metodi di produzione:**

vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 6-8 giorni

**Affinamento:**

in botte di rovere per circa un anno

**Dati analitici:**

alcol 13% vol.

**Colore:**

rosso rubino vivo

**Bouquet:**

vellutato, elegante, con sentori di fieno e frutta

**Sapore:**

armonioso, pieno, persistente

**Abbinamento gastronomico:**

carni rosse ai ferri, paste con sughi e formaggi fermentati

**Consumo:**

vino da gustare al meglio nell'arco di 3 anni

**Temperatura di servizio:**

16°-18°C



**ZENI**  
1870

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