

Amarone della Valpolicella.

d.o.c.g. classico



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 60% - Rondinella 30% - Molinara 10%

Produzione in vigna / ca. 100 q.li per ettaro

Raccolta / a mano selezionando con cura i grappoli
migliori provenienti da vigneti collinari. L'uva viene posta
in plateau e lasciata appassire per favorire la
concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina

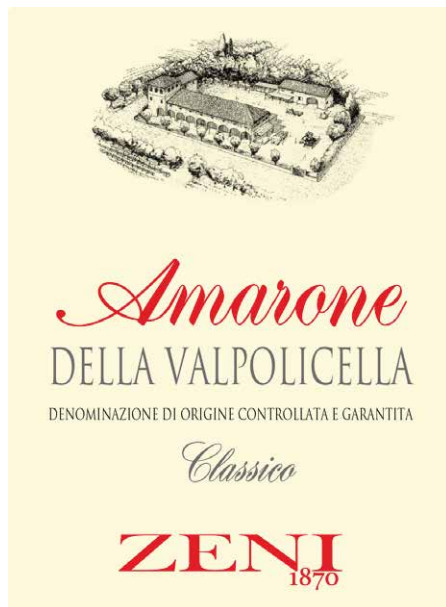
Metodo di produzione / appassimento delle uve per 3-4
mesi e successiva fermentazione tradizionale
sulle bucce con macerazione di 3-4 settimane

Affinamento / in botte di rovere da 50 Hl per 2-3 anni,
a seconda dell'annata

Dati analitici / Alcool 14.8% vol.,
Zuccheri 6 g/l, Estratto secco 31 g/l,
Acidità totale 6.00 g/l, pH 3.40



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



Colore / rosso rubino intenso

Bouquet / intenso, fruttato,
con sentori di frutta cotta e spezie

Sapore / morbido e pieno

Abbinamento gastronomico / carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi fermentati; vino da meditazione

Consumo / vino da bersi a partire dal
terzo anno dalla data di imbottigliamento

Temperatura di servizio / 17°-19°C
avendo cura di stappare la bottiglia
mezz'ora prima della degustazione

