

Amarone della Valpolicella

Docg 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
Corvinone
Rondinella

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

Metodi di produzione:

appassimento delle uve per 2 mesi e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 2-3 settimane

Affinamento:

in botte di rovere per 2-3 anni, a seconda dell'annata

Dati analitici:

alcol 15.5 % vol.

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 e avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima della degustazione



ZENI
1870

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