

# Amarone della Valpolicella

*riserva "Nino Zeni"*

Docg Classico

**Zona di produzione:**

Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

**Suolo:**

terreni collinari caratterizzati da suoli argillosi e limosi

**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:**

uva raccolta in cassette e appassita per 5 mesi; vinificazione con macerazione sulle bucce per 25-30 giorni in tini di legno con follature manuali per immergere il cappello della vinaccia nel mosto

**Affinamento:**

in botte di rovere e una piccola parte in barrique per 5 anni

**Dati analitici:**

alcol 16% vol.

**Colore:**

rosso rubino intenso con bagliori granata

**Bouquet:**

intenso ed avvolgente, con sentori di frutta secca, spezie, cioccolato, cannella e mandorla tostata

**Sapore:**

austero, di grande struttura, molto persistente, resta morbido e con una delicata acidità

**Abbinamento gastronomico:**

ottimo con brasati, stracotti di manzo alle spezie, formaggi stagionati

**Consumo:**

vino di grandissima longevità

**Temperatura di servizio:**

17°-19°C e avendo cura di stappare la bottiglia un'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