

# Amarone della Valpolicella.

d.o.c.g. classico

riserva "Nino Zeni"

**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

**Produzione in vigna /** ca. 80 q.li per ettaro

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

**Metodo di produzione /** uva raccolta in casse 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 /** Alcool 16% vol., Zuccheri 8 g/l,  
Estratto secco 41 g/l,  
Acidità totale 5.50 g/l, pH 3.57



Cantina F.lli Zeni srl / Reg. Imp. di Verona n. 04142840232 / P.IVA 04142840232  
via Costabella, 9 / 37011 BARDOLINO (Verona) / Lago di Garda  
T. +39 045 721 00 22 / F. +39 045 621 27 02 / www.zeni.it / info@zeni.it



**Colore /** rosso rubino intenso con bagliori granato

**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  
avendo cura di stappare la bottiglia  
un'ora prima della degustazione

