

Amarone della Valpolicella.

d.o.c.

Barriques

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% - Corvinone 20% - Rondinella 20%

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

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

Metodo di produzione / appassimento delle uve per 4-5
mesi e successiva fermentazione tradizionale
sulle bucce con macerazione di 4-5 settimane

Affinamento / in barriques di rovere francese
per 12-24 mesi, a seconda dell'annata,
e successivo passaggio in acciaio

Dati analitici / Alcool 15.4% vol.,
Zuccheri 5 g/l, Estratto secco 34 g/l,
Acidità totale 5.80 g/l, pH 3.50



Colore / rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet / avvolgente, vanigliato
con sfumature di cacao e spezie

Sapore / pieno, armonico, giustamente tannico,
con sentori di vaniglia

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

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

