

Amarone della Valpolicella

Barriques

Doc 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%
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 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 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:

alcol 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 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