

Amarone della Valpolicella

Vigne Alte

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 40%
Corvinone 40%
Rondinella 20%

Produzione in vigna:

ca. 90 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

Metodi di produzione:

appassimento delle uve per 4-5 mesi e successiva fermentazione tradizionale con macerazione di 3-4 settimane

Affinamento:

in botte di rovere da 25 Hl per 2-4 anni, a seconda dell'annata

Dati analitici:

alcol 15,2% vol.
zuccheri 6 g/l
estratto secco 32 g/l
acidità totale 5.80 g/l - pH 3.45

Colore:

rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet:

fine, elegante, con sentori di frutta sotto spirito, cacao e spezie

Sapore:

avvolgente, armonico, caldo e persistente

Abbinamento gastronomico:

carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi fermentati; vino da meditazione

Consumo:

vino da bersi a partire dal quinto 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