



ZENI

1870



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO

Vino:	AMARONE DELLA VALPOLICELLA 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
Produzione in vigna:	ca. 100 q.li per ettaro
Vitigni:	Corvina 60% - Rondinella 30% - Molinara 10%
Colore:	rosso rubino intenso
Bouquet:	intenso, fruttato, con sentori di frutta cotta e spezie
Sapore:	morbido e pieno
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 3-4 mesi e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 3-4 settimane
Affinamento:	in botte di rovere da 50 Hl per 2-3 anni, a seconda dell'annata
Consumo:	vino da bersi a partire dal terzo anno dalla data di imbottigliamento, servito alla temperatura di 17-19°C, avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima della degustazione
Abbinamento gastronomico:	carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi fermentati; vino da meditazione
Dati analitici:	Alcool 14.8% vol., Zuccheri 6 g/l, Estratto secco 31 g/l, Acidità totale 6.00 g/l, pH 3.40

Cantina F.lli Zeni

Via Costabella, 9 - 37011 BARDOLINO (Verona) - Lago di Garda
 Tel. +39 045 721.00.22 - Fax +39 045 621.27.02
 P.IVA 00232630236

©1997-2011 Cantina F.lli Zeni Sas - Tutti i diritti Riservati.

Tábua de queijos.

Jantar em 07/10/2011 com a Turma do Morro em Porto Alegre.