



**CANTINA F.LLI ZENI**  
**AMARONE CLASSICO**  
*Amarone delle Valpolicella Classico DOCG*

Zona di Produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare nord di Verona)

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Uvaggio: Corvina 60% – Rondinella 30% – Molinara 10%

Gr. Alcolico: 14.5% vol.

Metodo di Produzione: a mano selezionando i grappoli migliori. L'uva viene posta in plateau e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina. 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 HI per 2-3 anni, a seconda dell'annata

*Note di Degustazione*

Vista: colore rosso rubino intenso

Olfatto: intenso, fruttato, con sentori di frutta cotta e spezie

Gusto: morbido e pieno

Consigli: 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: primi piatti e piatti a base di carne, selvaggina



Via Pompei, 11 – Povegliano VR  
045 791155 – info@pasquettovini.it