



CANTINA F.LLI ZENI
AMARONE CLASSICO BARRIQUES
Amarone delle Valpolicella Classico D.O.C.G.

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 40% – Corvinone 50% – Rondinella 10%

Gr. Alcolico: 15.5% 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 4 mesi e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 20-25 giorni

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

Note di Degustazione

Vista: colore rosso rubino intenso con riflessi granata

Olfatto: bouquet avvolgente, vanigliato, con sfumature di cacao e spezie

Gusto: pieno, armonico, giustamente tannico, con sentori di vaniglia

Consigli: vino da gustare al meglio nell'arco di 8-10 anni, servito alla temperatura di 17-19°C, avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima della degustazione

Abbinamento: carni rosse, brasati, selvaggina. Vino da meditazione

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

