



CANTINA F.LLI ZENI
“NINO ZENI” AMARONE CLASSICO
Amarone delle Valpolicella Classico D.O.C.G.

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

Suolo: terreni collinari, suoli argillosi e limosi

Uvaggio: Corvina 40% – Rondinella 10% – Corvinone 50%

Gr. Alcolico: 16% 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 5 mesi; vinificazione con macerazione sulle bucce per 30 giorni in tini di legno, follature manuali

Affinamento: in botte di rovere e una piccola parte in barrique per 5 anni

Note di Degustazione

Vista: colore rosso rubino intenso con bagliori granato

Olfatto: intenso ed avvolgente, con sentori di frutta secca, spezie, cioccolato, cannella e mandorla tostata

Gusto: austero, grande struttura, molto persistente, morbido, delicata acidità

Consigli: vino di grande longevità, aprire la bottiglia almeno un'ora prima, servirlo alla temperatura di 17°-19°C

Abbinamento: piatti importanti. Da meditazione dopo pasto



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