



**CANTINA F.LLI ZENI**  
**AMARONE CLASSICO "VIGNE ALTE"**  
*Amarone delle Valpolicella Classico DCG*

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 70% – Rondinella 20% – Molinara 10%

Gr. Alcolico: 15% 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 4-5 mesi e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 3-4 settimane

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

*Note di Degustazione*

Vista: colore rosso rubino intenso con riflessi granata

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

Gusto: avvolgente, armonico, caldo e persistente

Consigli: vino da bersi a partire dal quinto anno dalla data di imbottigliamento, servito alla temperatura di 17-19°C e avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima della degustazione

Abbinamento: pasta e fagioli, pappardelle con fegatini, pasta al ragù; secondi piatti di carne; formaggi stagionati e salumi



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