



CANTINA F.LLI ZENI
VALPOLICELLA "VIGNE ALTE"
Valpolicella Superiore DOC

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

Uvaggio: Corvina 70% – Rondinella 20% – Molinara 10%

Gr. Alcolico: 13% vol.

Metodo di Produzione: raccolta a mano. Vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 6-8 giorni

Affinamento: botti di rovere per circa un anno

Note di Degustazione

Vista: colore rosso rubino vivo

Olfatto: bouquet vellutato, elegante, sentori di fieno e frutta

Gusto: armonioso, pieno, persistente

Consigli: vino da gustare al meglio nell'arco di 3 anni, servito alla temperatura di 16°-18°C

Abbinamento: carni bianche, formaggi secchi/stagionati.
Carni rosse stufate, arrosto, grigliate



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