

# Amarone della Valpolicella Classico DOC

**Produkt:** rött vin

**Volym:** 750 ml

**Torrhet/Fyllighet:** fylligt

**Producent:** Cantina Fratelli ZENI

**Land:** Italien

**Distrikt:** Veneto

**Alkohol:** 14,5 vol %

**Druvor:** 60 % Corvina, 30 % Rondinella, 10 % Molinara

**Vinifikation:** Man väljer ut mogna, oangripna klasar vilka får torka. När det mesta av vattnet har dunstat bort kvarstår mycket koncentrerad must med färg och syra. Därefter vidtar en förlängd maceration och efter den en kontrollerad jäsnig i ståltank. Efter 2-3 år på ekfat buteljeras vinet och efter 6 månader på flaska är det klart.

**Jordmån:** Sandjord med stenar.

**Hållbarhet:** 5 år

**Temperatur:** Serveras vid 19° - 20°.

**Färg:** Varmrött till djuprött, ”rubinrött”.

**Doft:** Kryddig doft med inslag av röda bär.

**Smak:** Stark och fylligt med med viss strävhet.

**Passar bra till:** Stekt eller grillat nötkött, vilt, ostar.

**Övrigt:** Azienda Agricola Zeni är belägen i Valpolicella Classicoområdet öster om Gardasjön. Alltsedan 1800-talet har den tillhört samma familj och drivs idag av femte generationen.

Klimatet och omgivningarna är perfekta för vinodling.

**Artikelnummer:** 464

**Leverantörens webbsida:** [www.zeni.it](http://www.zeni.it)

