



ZONIN
VITICULTORI DAL 1821

Amarone della Valpolicella



CLASSIFICAZIONE

DOCG



TERRITORIO

Valpolicella



UVE

60% Corvina
35% Rondinella
5% Molinara



GRADAZIONE ALCOLICA

15% in volume

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli, vendemmiati piuttosto tardivamente, in leggera sovrasmaturazione, sono posti in ambienti bene arieggiati ed asciutti all'appassimento in plateau per circa 120 giorni, fino alla fine di febbraio. La vinificazione, preceduta da 7-8 giorni di premacerazione delle bucce del mosto, si svolge a freddo e perciò è lentissima: dura più di un mese. La maturazione avviene in botti da 30 ettolitri in rovere di Slavonia. L'Amarone vi soggiorna per due anni seguiti da ulteriori sei mesi di affinamento in vetro.

COLORE

Rosso granato intenso dai brillanti riflessi.

PROFUMO

Ampio, con sentori di frutti di bosco e prugna secca, e note balsamiche di notevole persistenza.

SAPORE

Maestoso ma senza prepotenza, vellutato, con fragranti note aromatiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Intorno ai 17-18 ° C, stappando la bottiglia al momento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti della grande cucina tradizionale, carni nobili, cacciagione e formaggi molto stagionati. E' vino da meditazione.