



Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Azienda Vitivinicola Zenato, S. Benedetto di Lugana

| | |
|----------------------------|---|
| Eigenschaft | Rotweine |
| Jahrgang | 2013 |
| Herkunft | Sant'Ambrogio - Verona, Veneto |
| Traubensorte | Corvina, Rondinella, Sangiovese und Molinara |
| Vinifikation | Gärung während 15-20 Tagen, 3-monatiger Ausbau in Barriques, 18-24 Monate Flaschenlagerung. |
| Farbe | Brillantes Granatrot |
| Aroma | Zartes Bouquet von Kirschen, Schokolade, Gewürzen, Blumen und Nüssen. |
| Charakter | Am Gaumen spürbar tanninhaltig, dicht, füllig und weich; langer, anhaltender Abgang. |
| Passt zu | Wildgerichten, Gegrilltem, Boeuf Stroganoff sowie rezentem Käse. |
| Ausschanktemperatur | 16°-18°C |
| Lagerfähigkeit | 10-20 Jahre |
| Inhalt | 75 cl |