



# Amarone della Valpolicella Classico DOCG

**Azienda Vitivinicola Zenato, S.  
Benedetto di Lugana**

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Herkunft</b>	Verona, Veneto
<b>Traubensorte</b>	Corvina, Rondinella, Oseleta und Croatina
<b>Vinifikation</b>	Gärung während 15-20 Tagen, 36-monatiger Ausbau in Eichenfass, 18-24 Monate Flaschenlagerung.
<b>Farbe</b>	Brillantes granatrot
<b>Aroma</b>	Zartes Bouquet von Kirschen, Schokolade, Gewürzen, Blumen und Nüssen.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen spürbar tanninhaltig, dicht, füllig und weich; langer, anhaltender Abgang.
<b>Passt zu</b>	Wildgerichten, Gegrilltem, Boeuf Stroganoff sowie rezentem Käse.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	10-20 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Vorherige Auszeichnungen</b>	2013: 92 + Points Vinous / Mundus Vini 2018: Gold Medal