

*Zanotti*

viticoltori dal 1860



## Amarone della Valpolicella D.O.C.

Art des Weins:  
Rotwein

Dosierung:  
0,75 l

Farbe:  
intensives rubinrot

Bouquet:  
typique des griottes et pruneaux

GESCHMACK:  
voll, samtig, warm

Herstellungsgebiet:  
Valpolicella classica Gebiet, Grundstück "Le Pontare", seit den frühen Morgenstunden der Sonne ausgesetzt

Züchtungsmethode:  
Veroneser-Art Laube Methode mit einem Durchschnittsalter von über 30 Jahren

Rebsorte:  
Corvina veronese 65%, Rondinella 20%, Molinara 5%, andere Sorten 10%

Boden:  
tuffsteinartig, lehmig und kalkhaltig

Herstellungstechnik:  
der Weinkelterungsprozeß wird Ende Januar durchgeführt. Die Gärung wird in Stahltanks durchgeführt und danach geschieht die Verfeinerung in Eichholzfässern.

Alkoholgehalt:  
15,5% Vol.



**PASST ZU:**

ideal zu rotem Fleisch, Schweinebraten, Wildbret, Schmorbraten,  
erlesenen und schmackhaften Gerichten, reifen und kräftigen  
Käsesorten.

Er wird am besten bei einer Temperatur von 18°-20° C serviert und  
sollte ein Paar Stunden vorher entkorkt werden.