



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Linea Selezione

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



ZONA DI PRODUZIONE / VINEYARDS LOCATION:

Regione Veneto -Valpolicella Classico – zona collinare
Regione Veneto -Hilly areas in Valpolicella Classico

UVE / GRAPE VARIETIES:

Corvina 60% - Rondinella 30% - Molinara 10%
Corvina 60% - Rondinella 30% - Molinara 10%

COLORE / COLOUR:

Rosso rubino intenso con riflessi granata
Deep ruby red with a garnet red tinge

BOUQUET:

Intenso, fruttato, con sentori di frutta e spezie
Vibrant, fruity with hints fruit and spices

SAPORE / PALATE:

Secco, pieno,corposo / *Dry, full-bodied, rich and lingering*

RACCOLTA / GRAPE HARVEST:

A mano, selezionando con cura i grappoli migliori provenienti dai vigneti collinari.L'uva viene posta in plateau e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto e aromi.

Hand selection of the best grape bunches coming from hilly vineyards.

The grape is collected in small plastic crates and left to raisin in

order to achieve a high concentration of sugar, extracts and aroma.

METODO DI PRODUZIONE / VINIFICATION TECHNIQUES:

Appassimento delle uve per 3-4 mesi e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 3-4 settimane.

Raising of the grapes for 3-4 months followed by traditional skin fermentation and 3-4 weeks maceration

AFFINAMENTO / AGEING:

In barrique di rovere francese per 2 anni, poi in vasche di acciaio fino all'imbottigliamento / *In oak barrels for 2 years and than preservation in stainless steel tanks*

ABBINAMENTO GASTRONOMICO / FOOD AND WINE PAIRING:

Carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati, vino da meditazione.
Red meat, braised meat, game and aged cheese, "meditation wine"

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING SUGGESTIONS:

20°-22°C. travasando in caraffa se lungamente invecchiato almeno mezz'ora prima della degustazione, va bevuto con un grande bicchiere dall'imboccatura grande per ossigenare il vino

Best at 20°C-22°C. pouring it in decanter, preferably to drink it with a big glass with a large mouth to better oxygenate this great wine

Casa Vinicola Carlo Zenegaglia e Figli snc

Via Longarone, 27 - 25010 Pozzolengo (Bs) - ITALIA

Tel +39 030 918622 - info@carlozenegaglia.com - P.IVA 01845690989

www.carlozenegaglia.com