

Amarone della Valpolicella Zovo

Art nr. 2240

Amarone della Valpolicella DOC

Karaktär	Rubinröd färg med avsevärt djup och intensitet Varm, komplex och elegant bouquet, där toner av fruktkonfektyr utvecklas och närmast förknippas med körsbär, plommon och fikon och dadlar. Inslag av tobak och örter i bakgrunden. Balanserad och varm med fylliga och mogna tanniner. Kraftfull, men behåller samtidigt en viss fräschör med en aning beska i avslutet som tydligt återspeglar vinets karakteristiska dofter. Vid ca 18 grader.
Servering	Passar mycket väl till stekar, grillat kött och långkok på nöt, ren, älg, rådjur, vildsvin. Utsökt även till lagrade hårdostar. Parmesan är en klassiker.
Druvsort	Corvinone 40% Corvina 40% och Rondinella 20%
Odlingsområde	Quinzano di Verona
Producent	Azienda Agricola Zanoni Pietro
Produktion	5000-6000 flaskor år
Avkastning	80 ton/hektar
Vinifiering och lagring	Druvorna handplockas i trälådor och ställs in för torkning under 100 dagar. Ca 21 dagars jäsning med ”rimontaggi” till druvsockret konsumerats totalt. Malolaktisk jäsning på franska barriques. Därefter följer en lagring under 28-30 månader på franska barriques samt 18-20 månader i flaska innan försäljning.
Hållbarhet	Kan lagras upp till 15 år.
Alkoholhalt	16,50%

Om vingården

Pietro Zanoni driver denna familjeägda vingård belägen i det böljande bergslandskapet ovanför Verona och vid foten av alperna. Pietro är inte bara agronom, han är inte bara enolog – han är framförallt en stolt och passionerad invånare i sina egna hemtrakter. Idéen som driver honom är ärligheten och som återfinns i hans Valpolicella, uppriktigheten i hans Ripasso och elegansen i hans Amarone 'Zovo'.