AMARONE
DELLA VALPOLICELLA DOCG

Zelos

Solo i migliori grappoli del nostro vigneto vengono selezionati per dar vita al nostro Amarone della Valpolicella DOCG.
I grappoli selezionati vengono messi ad appassire fino a gennaio, così che gli zuccheri e aromi si concentrino. 30 mesi in legno portano questo vino alla giusta maturazione e rotondità. L'affinamento in bottiglia, per almeno 8 mesi, completa la maturazione.

Uvaggio: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Oseleta 5%

Terreno: argilloso-calcareo di origine alluviale
Altitudine: 600 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Pergola Veronese

Vendemmia: manuale a settembre
Appassimento: per almeno 90 giorni nel fruttaio

Vinificazione: pigiatura e diraspatura
Fermentazione: 30 giorni in acciaio

Invecchiamento: 30 mesi in barrique (225 l) di rovere francese.
Affinamento: 8 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso e profondo con un piacevole bordo aranciato dato dall'invecchiamento
Naso: sentori di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito e spezie delicate su sfondo di liquirizia e pepe nero
Palato: morbido, gustoso, avvolgente, armonico. Lascia la bocca pulita e gradevolmente soddisfatta

Abbinamento: piatti ricchi, carni rosse, arrosti e brasati, formaggi stagionati, frutta secca. Ottimo come vino da meditazione

Alcohol: 16,5%