



Amarone della Valpolicella Classico DOCG

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

Eigenschaft	Rotweine
Herkunft	Verona, Veneto
Traubensorte	Corvina, Rondinella, Oseleta und Croatina
Vinifikation	Gärung während 15-20 Tagen, 36-monatiger Ausbau in Eichenfass, 18-24 Monate Flaschenlagerung.
Farbe	Brillantes granatrot
Aroma	Zartes Bouquet von Kirschen, Schokolade, Gewürzen, Blumen und Nüssen.
Charakter	Am Gaumen spürbar tanninhaltig, dicht, füllig und weich; langer, anhaltender Abgang.
Passt zu	Wildgerichten, Gegrilltem, Boeuf Stroganoff sowie rezentem Käse.
Ausschanktemperatur	16°-18°C
Lagerfähigkeit	10-20 Jahre
Inhalt	150 cl
Vorherige Auszeichnungen	2013: 92 + Points Vinous / Mundus Vini 2018: Gold Medal