

Amarone della Valpolicella docg Riserva Leone Zardini

Zona di produzione: Valpolicella

Suolo: terreni prevalentemente chiari e su detriti, marne calcaree e basalti

Uvaggio: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%

Alcool: 16.50% vol.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati

Bouquet: intenso e caratteristico sentore di frutta, sfumature di caffè, cacao, spezie

Sapore: vino strutturato, caldo e armonico con retrogusto di frutta matura, sentori di legno fine e anfora.

Raccolta: uva attentamente scelta di collina, raccolta a mano e deposta in cassette

Metodi di produzione: appassimento delle uve per circa 4 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 6-8 settimane

Affinamento: in anfora, botte di rovere e tonneau per 4 anni, poi riposo in bottiglia

Consumo: vino da bere nell'arco di 10-15 anni alla temperatura di 18°C. Stappare 2/4 ore prima del consumo

Abbinamento

gastronomico: carni rosse, fiorentina, cervo, cinghiale, formaggi stagionati, vino da meditazione perfetto come vino da caminetto.



Area of production: Valpolicella

Soil: predominantly light-colored soils and on detritus, calcareous marls and basalts.

Grape varieties: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%

Alcohol: 16,50% vol.

Colour: intensified ruby red with garnet reflections

Bouquet: intense and characteristic hint of fruit, nuances of coffee, cocoa, and spices

Taste: warm and harmonious structured wine, with ripe fruit aftertaste, hint of fine wood and amphora

Harvest: carefully chosen grapes from hills, harvested by hand and placed in crates

Winemaking: drying of the grapes for about 4 months, traditional fermentation on the skins with maceration for 6-8 weeks

Ageing: amphora, oak barrel and tonneaux for 4 years, then rest in bottle

Consumption: wine to be drunk over the period of 10-15 years at temperature of 18°C. uncork 2/4 hours before consumption.

Food pairing: red meats, fiorentina steak, venison, wild boar meat, aged cheeses, meditation wine perfect as a fireplace wine.