



# ZANONI

Azienda Agricola Zanoni Pietro  
via Are Zovo 16 D, Verona fraz. Quinzano, tel. +39 045 8343977

## Amarone della Valpolicella

Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

ITA



### VIGNETI

Il vigneto in località Zovo, dove nasce questo vino, si trova tra le colline di Quinzano, a nord di Verona, a m. 200-250 s.l.m. con esposizione Sud, Sud-Est.

Il terreno è argilloso non molto profondo su roccia calcarea di origine marina dell'eocene. Solo le viti più vecchie a guyot con più di 6.000 ceppi/ettaro e vecchi Casarsa impiantati da oltre 40 anni, sono destinati alla rigorosa selezione dell'uva per Amarone, dove la produzione è contenuta intorno a 80 q.li/ettaro.

### UVE

Uvaggio: 45% Corvinone, 45% Corvina, 5% Rondinella e 5% Oseleta.

**GRADO ALCOLICO:** 16,5 % Vol.

### VINIFICAZIONE

La terza settimana di settembre i grappoli di uva più spargoli e maturi sono raccolti ed accuratamente accostati gli uni agli altri in piccole cassette, dove rimangono ad appassire in appositi locali ventilati (fruttaio). Trascorsi circa 100 giorni e raggiunto un adeguato grado di appassimento le uve sono nuovamente selezionate e pigiate. La vinificazione inizia con la fermentazione e successiva macerazione per complessivi 21/28 giorni con follature e rimontaggi fino a parziale esaurimento degli zuccheri.

### AFFINAMENTO

Successivamente alla svinatura il vino è travasato in barriques francesi, dove nell'arco della stagione estiva completa l'esaurimento degli zuccheri e la successiva fermentazione malo-lattica. Prosegue un periodo di affinamento per complessivi 24 mesi, e l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione le bottiglie continuano l'affinamento per 24 mesi in posizione orizzontale.

Le bottiglie conservate in modo adeguato evolvono e si arricchiscono di sfumature fino a 15 anni dalla vendemmia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso granato di notevole intensità e profondità. Profumo particolarmente complesso e caldo, fine ed elegante dove si sviluppano soprattutto sensazioni di confettura di frutta rossa riconducibili alla ciliegia ed all'amarena, con nette sensazioni surmature; sullo sfondo note di tabacco ed erbe aromatiche. In bocca si sviluppa caldo ed equilibrato nel corpo e nell'acidità, particolarmente piacevole nonostante la fittezza della trama tannica vellutata ed avvolgente. Molto potente la persistenza gustativa con un ritorno netto delle sensazioni olfattive.

### ABBINAMENTO

Accompagna egregiamente brasati, stracotti, la tipica "Pastisada de caval", grigliate di carne rossa e piatti con cacciagione a pelo come cinghiale, capriolo e cervo, formaggi stagionati a pasta dura. Servito a temperatura ambiente (16-18°C) ed aerato in un adeguato bicchiere sorprende per l'evolversi delle sensazioni che è in grado di offrire nell'arco di qualche minuto.