



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.