



ZANONI

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

Valpolicella Superiore “Campo Denari”

Denominazione d'Origine Controllata

ITA



VIGNETI

A questo vino concorrono i vigneti di Avesa. Le viti sono allevate a guyot con densità d'impianto di 5.000 ceppi/ettaro ed impiantate in media 15 anni fa. La resa è contenuta sotto i 100 q.li/ettaro.

UVE

La Corvina contribuisce nella misura dell'80%, il resto Rondinella.

GRADO ALCOLICO: 14,5 % Vol.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale con cernita delle uve nel vigneto nel corso della terza settimana di settembre. Una parte dell'uva è immediatamente pigiata e fermentata. I grappoli più spargoli e maturi sono raccolti in piccole cassette; segue un leggero appassimento di circa 15/20 giorni in modo simile a quanto viene fatto per l'Amarone. L'uva nuovamente selezionata è pigiata e vinificata a temperatura controllata con follature e rimontaggi per 14 giorni. La fermentazione malo-lattica è svolta parte in acciaio e parte in legno a cui segue l'assemblaggio dei vini in proporzioni variabili in funzione dell'annata.

AFFINAMENTO

L'affinamento prosegue in barriques di rovere francese dove rimane per 18 mesi. Una brevissima sosta in acciaio precede l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione le bottiglie riposano accatastate per almeno 12 mesi in posizione orizzontale.

Correttamente conservato ad idonea temperatura il vino evolve verso un'intrigante maturità fino a 10 anni dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso rubino profondo con leggera vena granata. Profumo ricco e complesso, caldo ed avvolgente dove si riconoscono note fruttate di confettura e frutta rossa molto matura. In bocca si rivela caldo, rotondo e corposo, ben sostenuto da un'equilibrata acidità e da tannini fitti ed avvolgenti. Nel finale ritornano in modo netto le note olfattive in una notevole persistenza gustativa.

ABBINAMENTO

È indicato per accompagnare i bolliti misti della tradizione veronese (manzo, lingua, cotechino...). Inoltre, si abbina egregiamente a brasati ed arrostiti di carne rossa, stracotti, piatti di selvaggina a piuma ed a formaggi importanti a pasta morbida. Si apprezzano appieno il carattere e le sfumature se aerato per qualche minuto in un ampio bicchiere.