



# Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## ANBAUGEBIET

Valpolicella, Venetien.

## REBSORTEN

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara.

## VINIFIZIERUNG

Nach dem Entrappen und Pressen wird der Most auf herkömmliche Weise gegärt, doch unter Einsatz horizontaler Maischetanks mit Rührwerk, wodurch eine sanfte Mazeration der Beerenschalen gewährleistet wird. Als Ergebnis prägt der Wein die typische Farbe, Aroma und Substanz der Rebsorte aus. Sobald die Vinifizierung abgeschlossen ist, wird der Wein zum Ausbau in Eichenfässer umgefüllt.

## FARBE

Ein klarer Wein mit einer attraktiven, warmen rubinrote Farbe.

## BOUQUET

Stattlich and sehr komplex, mit weinigen und gut definierten Nuancen nach Bittermandeln vor einem zarten Hintergrund von Waldbeeren.

## GESCHMACK

Trocken am Abgang, mit zarter Struktur, einer feinen und harmonischen Ausgewogenheit, großer Stärke und robustem Körper. Der Abgang ist anhaltend und angenehm rein.

## SERVIERTEMPERATUR

Der Wein hinterlässt seinen besten Eindruck am Gaumen, wenn er mit einer Temperatur von ungefähr 16°C serviert wird.

## ALKOHOLGRAD

11,5% Volumenprozent.

## GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Der Wein ist als Begleiter für alle Gänge geeignet und passt besonders gut zu allen Fleisch- und Wildgerichten, würzigen Gerichten bäuerlicher Tradition und zu mittelaltem und gereiftem Käse.

## ERZEUGER

Casa Vinicola Zonin Spa, via Borgolecco 9, Gambellara (Vicenza).

Tel. 0444/640144-640139 - fax 0444/446000

www.zonin.it - e-mail: info@zonin.it

**ZONIN**  
VITICULTORI DAL 1821