

12% vol

0,75 L



SAN ZENO

Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO**Provenienza · Provenience**

Situato nel Comune di Fumane in zona classica, altimetria 550 mt s.l.m.
Tipologia del terreno: vulcanico esposizione sud ovest alluvionali.

*Situated near the town of Fumane, in the area "classica", 550 metres above sea level.
Soil type: volcanic, south west facing.*

**Uvaggio · Grapes**

Corvina Veronese 65%, Rondinella 30%,
Molinara 5%.

**Affinamento · Production Method**

Affinamento in acciaio.
Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Aged in stainless steel tanks. Aged in the bottle for 2 months.

**Note degustative · Tasting Description**

Rosso rubino con note violacee.
Molto intenso di frutti di bosco, di ciliegia e lampone. All'entrata si presenta con buon volume modulato da tannini morbidi ed eleganti. Note di speziato si integrano con sentori di frutta matura ed una buona sapidità al retrogusto.

Ruby red with hints of violets. Very intense fruits of the forest, cherries and raspberries. Begins with good volume modulated by soft and elegant tannins. Suggestions of spices integrated with inklings of mature fruit and good sapidity at the finish.

**Abbinamenti · Food Pairings**

È un vino da tutto pasto e si accompagna agli antipasti alle minestre alle carni rosse e bianche e con piatti di pesce di acqua dolce.

It is a wine for all courses and it can be combined with starters, soups, light and dark meats, as well as fresh water fish dishes.

**Servizio · Service**

Servire alla temperatura di 16° - 17°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

Serve at a temperature of 16°-17°C, taking care to open the bottle some minutes prior to drinking.