



Codice Articolo

32881

ZENATO AMARONE 2017 16,5° 75X6

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

75clx6

Codice EAN imballo / bottiglia

Peso lordo imballo (kg)

9,5

Unità logistica - cm 80x120

Nr. imballi/strato

Nr. strati/pallet

Nr. imballi/pallet

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

Altre note

Grado alcolico: 16,5

L'Amarone della Valpolicella nasce con vendemmia svolta, tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre (varia a seconda dell'annata). La raccolta è eseguita rigorosamente a mano. Le uve, dopo la raccolta e un'accurata selezione, vengono lasciate riposare nel fruttajo per un periodo che varia da 3 a 4 mesi in cassette, curando la spaziatura tra grappolo e grappolo per favorire il corretto e migliore appassimento. Le uve appassite vengono poi pigiate e macerate sulle bucce per 15 - 20 giorni alla temperatura di 23 - 25 gradi. Il nuovo vino viene affinato in botti di rovere per un periodo minimo di 36 mesi.