

Cantina F.lli Zeni die Zeni Valpolicella DOC Cantina Zeni



| | |
|---------------------------|---------------------------------------------|
| Art.-Nr.: | 624104-22 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 12,5 % |
| Anbaugebiet: | Valpolicella |
| Anbauregion: | Venetien (Veneto) |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Farbe: | Rot |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2022 |
| Klassifizierung: | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| Rebsorten: | 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara |
| Restzucker: | 4.00 g/l |
| Säure: | 5.80 g/l |
| Serviertemperatur: | 15-16 |
| Trinkreife: | 3 |
| EAN: | 8005369001165 |

Preise

Flasche 9,00 € brutto

Preis pro Liter: 12,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Farbe: rubinrot
- Bouquet: fein, duftig, mit Noten von Brombeeren und Kirschen
- Geschmack: trocken, intensiv und harmonisch
- Genuss: Wein, der am besten innerhalb von 3 Jahren genossen werden sollte, serviert bei einer Temperatur von 15-16°C

Das Gebiet des Valpolicella erstreckt sich längs der Hügellandschaft nördlich von Verona. Die ausgezeichnete Lage des Erdbodens macht daraus ein Gebiet, das seit Jahrhunderten zum Weinanbau bestens geeignet ist: nördlich grenzen es die Berge Monti Lessini von der Trentiner Gegend ab, während die Etsch es süd-östlich von den Moränenhügeln des Garda trennt; auf der nord-westlichen Seite grenzt der Monte Pasello das Gebiet mit dem Etschtal ab. Das gesamte Gebiet genießt zudem das generell temperierte Klima des sich unmittelbar in der Nähe befindlichen Gardasees und die frische und luftige Luft von den Monti Lessini.

Diese besonderen klimatischen Eigenschaften schaffen günstige Bedingungen für den Weinanbau. Die besondere Geologie dieses Gebiets hat das sich Bilden von unterschiedlichen Grund- und Bodentypologien bestimmt. Die Erdböden des Weinanbaus sind meist rot oder braun auf Schutt, Kalk- oder Basaltgesteinen und sind durch 4 kleine Täler gekennzeichnet (Marano, Negrar, Fumane und Novare), die von einigen fast immer

ausgetrockneten Bächen durchzogen werden. Jedes Tal hat leicht unterschiedliche geologische Schichten, die jedoch alle eine gute Konzentration an lehmigen und kalkhaltigen Anteilen gemeinsam haben, eine Eigenschaft, die eventuelle sommerliche Trockenzeiten ausgleichen können, indem somit stets optimale mikroklimatische Bedingungen für die Reifung der Trauben gewährleistet werden.

Das Produktionsgebiet des Valpolicella Doc erstreckt sich über ca. 45 km. Die klassische und historische Gegend des Valpolicella, d. h., der älteste, dem Weinbau gewidmete Kern ist auf die fünf historischen Gemeinden (Negrar, Marano, Fumane, Sant Ambrogio, San Pietro in Cariano) begrenzt; die Doc Zone hingegen umfasst 19 Gemeinden, die sich leicht nördlich von Verona befinden.

Die Valpolicella Weine sind das Ergebnis von Traubenmischungen, welche in unterschiedlichen prozentuelle Anteile vorkommen. Die Produktionsregelung setzt fest, dass diese Weine zu 40-70% aus Corvina Veronese, zu 20-40% aus Rondinella und zu 5-25% aus Molinara gewonnen werden. Insbesondere sind die Corvina Trauben für ihre starke Färbungskraft, für ihre Konzentration und für ihre große Anpassungsfähigkeit zur Trocknung sehr geschätzt. Es handelt sich nicht nur zufällig um die wichtigste Weinrebe für die Produktion des Amarone und Recioto Valpolicella. Die Rondinella, hingegen, zeichnet sich durch ihren natürlichen Zuckergehalt und die aromatische Eignung aus, welche sie somit zur idealen Weinrebe für die Herstellung des Recioto machen. Zur Produktion werden u. a. auch andere rote Weinsorten der Veroneser Gegend in geringeren prozentuellen Anteilen verwendet.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

