

# Cantina F.lli Zeni die Zeni Amarone della Valpolicella DOCCantina Zeni



<b>Art.-Nr.:</b>	624110-22
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	15,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Valpolicella
<b>Anbauregion:</b>	Venetien (Veneto)
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß u.d.Flasche
<b>Dekantierzeit:</b>	30
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	36
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara
<b>Restzucker:</b>	6.00 g/l
<b>Säure:</b>	6.00 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	17-19
<b>Trinkreife:</b>	8
<b>EAN:</b>	8005369001462

## Preise

**Flasche 35,00 €** brutto

Preis pro Liter: 46,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Farbe: intensives Rubinrot
- Bukett: intensiv, fruchtig, mit einem Hauch von gekochten Früchten und Gewürzen
- Geschmack: weich und voll
- Wein, der ab dem dritten Jahr nach dem Datum der Abfüllung getrunken wird, serviert bei einer Temperatur von 17-19° C, wobei darauf zu achten ist, die Flasche eine halbe Stunde vor der Verkostung zu entkorken
- Empfohlen zu dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild und Buttermilchkäse; besonders angenehm auch als Meditationswein

Anbaugebiet: Gebiet des Valpolicella Classico (Hügelland im Norden Veronas)

Boden: rote und braune Böden mit Untergrund aus Geröll, Kalkmergel und Basalt

Hektarertrag: 100 dz/ha

Weinlese: selektive Handlese der besten Trauben aus den Hügelweinbergen, die auf Plateaux-Kisten zum Trocknen ausgelegt werden. Dadurch erhöht sich die Zucker-, Extrakt-, Geschmacksstoff- und Glycerinkonzentration in den getrockneten Beeren

Weinbereitung: Traubentrocknung über 3 bis 4 Monate und darauf folgende traditionelle Gärung mit Maischung in Kontakt mit den Schalen über 3 bis 4 Wochen

Ausbau: 2 bis 3 Jahre im 50 HI Eichenholzfass je nach Jahrgang

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfite

