

# Cantina F.lli Zeni die Zeni Costalago IGT Rosso Veronese Cantina Zeni



|                           |                                                 |
|---------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 624116-22                                       |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 3l Holzkiste                                |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 13,8 %                                          |
| <b>Anbauregion:</b>       | Venetien (Veneto)                               |
| <b>Ausbau:</b>            | im neuen und gebr. Barrique                     |
| <b>Farbe:</b>             | Rot                                             |
| <b>Fasslagermonate:</b>   | 24                                              |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                                         |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2022                                            |
| <b>Rebsorten:</b>         | 70% Corvina, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon |
| <b>Restzucker:</b>        | 7.00 g/l                                        |
| <b>Säure:</b>             | 5.80 g/l                                        |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 18-20                                           |
| <b>Trinkreife:</b>        | 4                                               |

## Preise

**Holzkiste 85,00 € brutto**

Preis pro Liter: 28,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Farbe: tiefes Rubinrot
- Bukett: blumige Aromen mit Noten von reifen Früchten
- Geschmack: wenig, weich und anhaltend
- Wein, der am besten innerhalb von 4 Jahren genossen werden sollte, serviert bei einer Temperatur von 18-20°C
- Empfohlen zu Nudelgerichten mit Sauce, dunklem Fleisch vom Grill, Wild, Käse

Anbaugebiet: Veneto, in der Provinz Verona

Boden: Hügelland moränischen und vulkanischen Ursprungs

Hektarertrag: 100 dz/ha Weinlese: selektive Handlese der besten Trauben, die kurze Zeit auf Plateaux-Kisten zum Trocknen ausgelegt werden

Weinbereitung: traditionelle Gärung mit Maischung in Kontakt mit den Schalen über 2 bis 3 Wochen (im Laufe des Monats November)

Ausbau: etwa 12 bis 24 Monate in Eicheholzfässern je nach Jahrgang und kurze Zeit in Edelstahlbehältern

