

**Cantina F.lli Zeni die Zeni**  
**Cruino Rosso Veronese IGT**  
**Cantina Zeni**



<b>Art.-Nr.:</b>	624133-2023
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	16 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Verona
<b>Anbauregion:</b>	Venetien (Veneto)
<b>Ausbau:</b>	im gebrauchten Barrique
<b>Dekantierzeit:</b>	30
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	14
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Rebsorten:</b>	100% Corvina Grossa
<b>Restzucker:</b>	7.00 g/l
<b>Säure:</b>	7.00 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	17-19
<b>EAN:</b>	8005369001370

**Preise**

**Flasche 26,00 €** brutto

Preis pro Liter: 34,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

**Beschreibung**

- Farbe: tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen
- Bukett: Anklänge von Heu, Bittermandeln und getrockneten Früchten
- Geschmack: voll, umhüllend, mineralisch, leicht balsamisch
- Wein, der innerhalb von zehn Jahren am besten genossen werden sollte, serviert bei einer Temperatur von 17-19 °C, wobei darauf zu achten ist, die Flasche eine halbe Stunde vor der Verkostung zu entkorken

Anbaugebiet: Veneto, in der Provinz Verona

Boden: hügelige Böden moränischen Ursprungs und rote und braune Böden vulkanischen Ursprungs

Hektarertrag: 90 dz/ha

Rebsorten: Corvina Grossa 100%

Weinlese: selektive Handlese der vollreifen Trauben, die im Laufe der verschiedenen Erntesessionen geerntet und kurze Zeit auf Plateaux-Kisten zum Trocknen ausgelegt werden

Weinbereitung: traditionelle Vinifikation mit Maischung über 2-3 Wochen

Ausbau: etwa 10-18 Monate in französischen Eichenholz-Barriques je nach Jahrgang

