

# Cantina F.lli Zeni die Zeni Chiaretto Bardolino DOC Classico Cantina Zeni



|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 624100-24                                   |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 0,75l Flasche                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 12,5 %                                      |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Bardolino                                   |
| <b>Anbauregion:</b>       | Venetien (Veneto)                           |
| <b>Ausbau:</b>            | im Stahltank                                |
| <b>Farbe:</b>             | Rose  |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                                     |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2024  |
| <b>Klassifizierung:</b>   | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| <b>Rebsorten:</b>         | 50% Corvina, 40% Rondinella, 10% Molinara   |
| <b>Restzucker:</b>        | 6.00 g/l                                    |
| <b>Säure:</b>             | 6.00 g/l                                    |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 10-12                                       |
| <b>Trinkreife:</b>        | 3   |
| <b>EAN:</b>               | 8005369001127                               |

## Preise

**Flasche 7,70 €** brutto

Preis pro Liter: 10,27 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Farbe: rosé
  - Bouquet: fruchtig und elegant, mit deutlichen Anklängen an Rosen und Veilchen
  - Geschmack: frisch, delikater, fruchtig und lebhaft
  - Genuss: Jung getrunken Wein bei einer Temperatur von 10-12°C, um seinen charakteristischen Duft voll auszuschöpfen
  - Empfohlen zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, weißem Fleisch, Fischrisotto, hausgemachten Nudeln
- Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des Gardasees)  
Boden: Hügelgebiet moränischen Ursprungs  
Hektarertrag: 120 dz/ha  
Weinlese: Handlese im Laufe einer einzigen Erntesession  
Weinbereitung: Abstich des Vorlaufmostes nach 12-36 Std. langer Maischung und darauf folgende temperaturkontrollierte Gärung des Mostes  
Ausbau: in Edelstahlbehältern

## Zutaten

Weintrauben, Traubenmostkonzentrat, Konservierungsstoffe (Sulfit Dimethyldicarbonat), Stabilisatoren (Metaweinsäure, Gummi arabicum), unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Hefen

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit, Hefe

