

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



| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Art.-Nr.: | 624133-21 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 16 % |
| Anbaugebiet: | Verona |
| Anbauregion: | Venetien (Veneto) |
| Ausbau: | im gebrauchten Barrique |
| Dekantierzeit: | 30 |
| Farbe: | Rot |
| Fasslagermonate: | 14 |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2021 |
| Rebsorten: | 100% Corvina Grossa |
| Restzucker: | 7.00 g/l |
| Säure: | 7.00 g/l |
| Serviertemperatur: | 17-19 |
| EAN: | 8005369001370 |

Preise

Flasche 27,00 € brutto

Preis pro Liter: 36,00 €

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

