Cantina F.Ili Zeni die Zeni

Chiaretto Bardolino DOC Classico Cantina Zeni



Art.-Nr.:	624100-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Bardolino
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rose
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	50% Corvina, 40% Rondinella, 10% Molinara
Restzucker:	6.00 g/l
Säure:	6.00 g/l
Serviertemperatur:	10-12
Trinkreife:	3
EAN:	8005369001127

Preise

Flasche 7,20 € brutto

Preis pro Liter: 9,60 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Farbe: rosé
• Bouquet: fruchtig und elegant, mit deutlichen Anklängen an Rosen und Veilchen
• Geschmack: frisch, delikat, fruchtig und lebhaft
• Genuss: Jung getrunkener 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

Trauben, Konservierungs- und Antioxidationsmittel (Sulfite, Dimethyldicarbonat), Stabilisatoren (Metaweinsäure,

Gummi arabicum), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Konzentrierter Traubenmost, Hefen

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	318kJ
Energie (kcal)	76kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	1,3g
Zucker	0,6g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g

8 005369 001127 >