

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



Art.-Nr.:	624100-24
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Bardolino
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rose
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
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 7,70 € 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, delikat, fruchtig und lebhaft
- Genuss: Jung getrunkenen 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

