Cantina F.Ili Zeni die Zeni

Costalago IGT Rosso Veronese Cantina Zeni



Art.-Nr.:	624116-22
Gebinde:	1 x 3l Holzkiste
Alkoholgehalt:	13,8 %
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	24
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2022
Rebsorten:	70% Corvina, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Restzucker:	7.00 g/l
Säure:	5.80 g/l
Serviertemperatur:	18-20
Trinkreife:	4

Preise

Holzkiste 85,00 € brutto

Preis pro Liter: 28,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Farbe: tiefes Rubinrot
• Bukett: blumige Aromen mit Noten von reifen Früchten
• Geschmack: weinig, weich und anhaltend
• Wein, der am besten innerhalb von 4 Jahren genossen werden sollte, serviert bei einer Temperatur von 18-20°C
• Empfohlen zu Nudelgerichten mit Sauce, dunklem Fleisch vom Grill, Wild, Käse
Anbaugebiet: Veneto, in der Provinz Verona
Boden: Hügelland moränischen und vulkanischen Ursprungs
Hektarertrag: 100 dz/ha Weinlese: selektive Handlese der besten Trauben, die kurze Zeit auf Plateaux-Kisten zum Trocknen ausgelegt werden
Weinbereitung: traditionelle Gärung mit Maischung in Kontakt mit den Schalen über 2 bis 3 Wochen (im Laufe des Monats November)
Ausbau: etwa 12 bis 24 Monate in Eicheholzfässern je nach Jahrgang und kurze Zeit in Edelstahlbehältern