Cantina F.Ili Zeni die Zeni

Cruino Rosso Veronese IGT Cantina Zeni



Art.-Nr.:	624133-2023
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:	2023
Rebsorten:	100% Corvina Grossa
Restzucker:	7.00 g/l
Säure:	7.00 g/l
Serviertemperatur:	17-19
EAN:	8005369001370

Preise

Flasche 26,00 € brutto

Preis pro Liter: 34,67 €

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

8 005369 001370 >