

Valpolicella

i Classici

Doc

Anbaugebiet:

Valpolicella Classico Gebiet

Boden:

Hügelgebiet moränischen Ursprungs

Rebsorten:

Corvina
Rondinella

Weinlese:

Handlese im Laufe einer einzigen
Erntesession

Weinbereitung:

Traditionelle Vinifikation
Maischegärung von 5-7 Tagen

Ausbau:

In Stahltanks

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 12.5 % vol.

Farbe:

rubinrot mittlerer Intensität

Bouquet:

fein, angenehm duftend, mit
Anklängen von Maulbeeren und
Kirschen

Geschmack:

trocken, intensiv und harmonisch

Serviervorschläge:

empfohlen zu dunklem Fleisch vom
Grill, Nudelgerichten mit Sauce,
Buttermilchkäse

Lagerfähigkeit:

Wein, der innerhalb von 3 Jahren
getrunken werden sollte

Serviertemperatur:

15°-16°C



ZENI
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022
www.zeni.it - info@zeni.it