

Costalago

speciali

Igt Rosso Veronese

Anbaugebiet:

Provinz Verona, Venetien

Boden:

Hügelland moränischen und vulkanischen Ursprungs

Rebsorten:

typische lokale Traubensorten

Weinlese:

selektive Handlese der Trauben, die kurze Zeit auf Plateaux-Kisten zum Anrocknen gelegt werden

Weinbereitung:

traditionelle Maischegärung von 2 bis 3 Wochen im November

Ausbau:

Ca. 12 bis 24 Monate in Eicheholzfässern je nach Jahrgang und kurze Zeit in Edelstahlbehältern

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 14 % Vol.

Farbe:

kräftig rubinrot

Bouquet:

blumiger Duft mit Noten von reifen Früchten

Geschmack:

weinig, weich und langanhaltendem Abgang

Serviervorschläge:

empfohlen zu Nudelgerichten mit Sauce, dunklem Fleisch vom Grill, Wild, Käse

Lagerfähigkeit:

Wein, der innerhalb von 4 Jahren getrunken werden sollte

Serviertemperatur:

18°-20°C



ZENI
1870

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