

Cruino

speciali

Igt Rosso Veronese

Anbaugebiet:

Provinz Verona, Venetien

Boden:

hügelige Böden moränischen Ursprungs und rote und braune Böden vulkanischen Ursprungs

Rebsorten:

Corvina grossa

Weinlese:

selektive Handlese der vollreifen Trauben, die im Laufe der verschiedenen Erntesessionen geerntet und kurze Zeit in Plateaux-Kisten zum Antrocknen gelegt werden

Weinbereitung:

traditionelle Vinifikation mit Maischung von 2-3 Wochen

Ausbau:

etwa 10-18 Monate in französischen Eichenholz-Barriques je nach Jahrgang

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 16 % Vol.

**Farbe:**

kräftig rubinrot mit Granatreflexen

Bouquet:

feine Heuoten, bitteren Mandeln und Trockenfrüchten

Geschmack:

voll, einhüllend, mineralisch und leicht balsamisch

Serviervorschläge:

empfohlen zu dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild und Buttermilchkäse; besonders angenehm auch als Meditationswein

Lagerfähigkeit:

Wein, der innerhalb von 10 Jahren getrunken werden sollte

Serviertemperatur:

17°-19°C

Die Flasche sollte eine halbe Stunde vor dem Servieren entkorkt werden



ZENI
1870

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