

# i Filari del Nino Bardolino

## FEF Collection

### Doc Classico Ohne Sulfitzusatz

**Anbaugebiet:**

Bardolino Classico Gebiet  
(am östlichen Ufer des Gardasees)

**Boden:**

Hügelgebiet moränischen Ursprungs  
mit Ton und Schlamm

**Rebsorten:**

Corvina  
Corvinone  
Rondinella

**Weinlese:**

In perfektem Zustand geerntete  
Trauben in Kisten gelegt

**Weinbereitung:**

traditionelle Vinifikation,  
Maischegärung von 8-10 Tagen und  
Hinzufügung einer neutralen Hefe,  
die keine Sulfite produziert

**Ausbau:**

In Stahltanks für 5 Monate

**Weinanalysen:**

Alkoholgehalt 12.5 % Vol.

**Farbe:**

leuchtend rubinrot  
mit violett blauen Reflexen

**Bouquet:**

intensiv mit Noten von Wald  
und Erdbeeren

**Geschmack:**

frisch, anhaltend und  
harmonischem Tannin

**Serviervorschläge:**

empfohlen zu Nudelgerichten  
mit Sauce, dunklem Fleisch,  
Rahmkäse, Wurstwaren

**Lagerfähigkeit:**

Wein, der innerhalb von 2 Jahren  
getrunken werden sollte, man  
empfiehlt den Wein nach dem  
Entkorken innerhalb des Tages  
zu trinken

**Serviertemperatur:**

14°-16°C



**ZENI**  
1870

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