

Recioto della Valpolicella.

d.o.c.g. Classico

Vigne Alte

Anbaugebiet / Gebiet des Valpolicella Classico
(Hügelland im Norden Veronas)

Boden / rote und braune Böden mit Untergrund
aus Geröll, Kalkmergel und Basalt

Rebsorten / Corvina 70% - Rondinella 20%
Molinara 5% - Oseleta 5%

Hektarertrag / 85 dz/ha

Weinlese / selektive Handlese der besten Trauben aus
den Hügelweinbergen, die auf Plateaux-Kisten zum
Trocknen ausgelegt werden. Dadurch erhöht sich die
Zucker-, Extrakt-, Geschmacksstoff- und
Glyzerinkonzentration in den getrockneten Beeren

Weinbereitung / Traubentrocknung über 5 Monate und
folgende traditionelle Gärung auf den Schalen mit
verlängerter Maischegärung. Wenn der Most noch sehr
süß ist, wird die Gärung durch eine Reihe
von Abstichen gestoppt

Ausbau / 1 bis 2 Jahre in 25 hl Eichenholzfässern je
nach Jahrgang und kurze Zeit in Edelstahlbehältern

Weinanalysen / Alkoholgehalt 13.2% Vol.,
Restzucker 130 g/l, Trockenextrakt 34 g/l,
Gesamtsäure 6.50 g/l, Ph-Wert 3.40



Cantina F.lli Zeni srl / Reg. Imp. di Veronan. 04142840232 / P.IVA 04142840232
via Costabellia, 9 / 37011 BARDOLINO (Verona) / Lago di Garda
T. +39 045 721 00 22 / F. +39 045 621 27 02 / www.zeni.it / info@zeni.it



Farbe / leuchtend rubinrot

Geruch / einhüllender Duft an Unterholz,
Maul- und Himbeeren

Geschmack / süß, weich und samtig

Passende Gerichte: / Dessertwein, empfohlen zu
Gebäck (mit Cremefüllung oder Fruchtbelag)
und Teegebäck

Serviervorschläge / Wein, der ab dem zweiten Jahr
nach Flaschenabfüllung getrunken werden sollte

Serviertemperatur / 17°-19°C

