



ZENI
1870



PASSAPORTO
DIVINO

ITALIENISCHE REPUBLIK

Passaporto Divino

Nachname

ZENI

Vorname

FRATELLI

Staatsbürgerschaft

ITALIANA

Geburtsdatum

1870

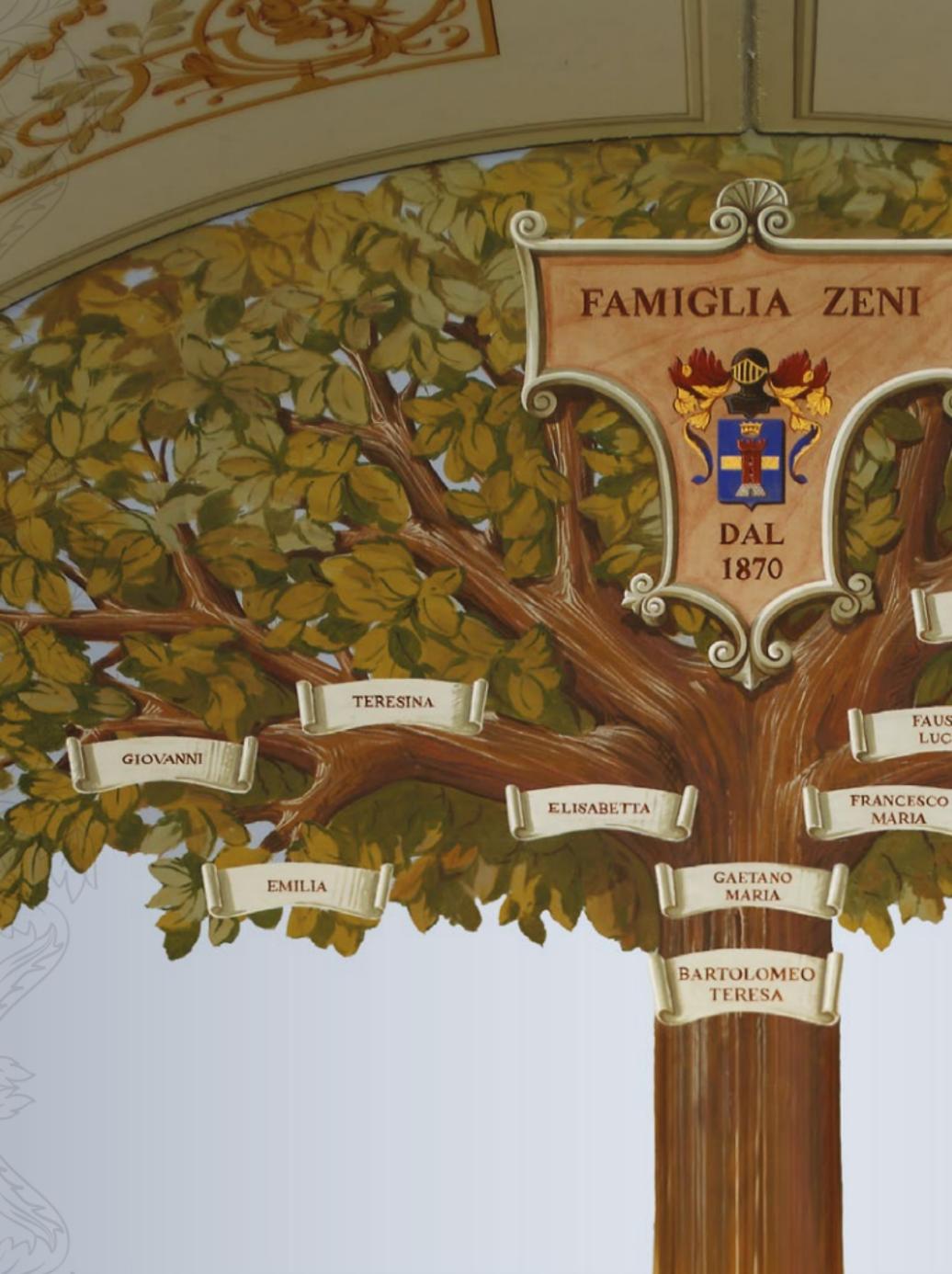
Geburtsort

BARDOLINO - VERONA - ITALIA



Famiglia Zeni

Familien Zeni



FAMIGLIA ZENI



DAL
1870

TERESINA

GIOVANNI

EAUS
LUC

ELISABETTA

FRANCESCO
MARIA

EMILIA

GAETANO
MARIA

BARTOLOMEO
TERESA



FAUSTO

ELENA

FEDERICA

GAETANO
MARIAROSA

FRANCA

TO
IA

GAETANO

ERNESTO
ALESSANDRINA

SILVANA

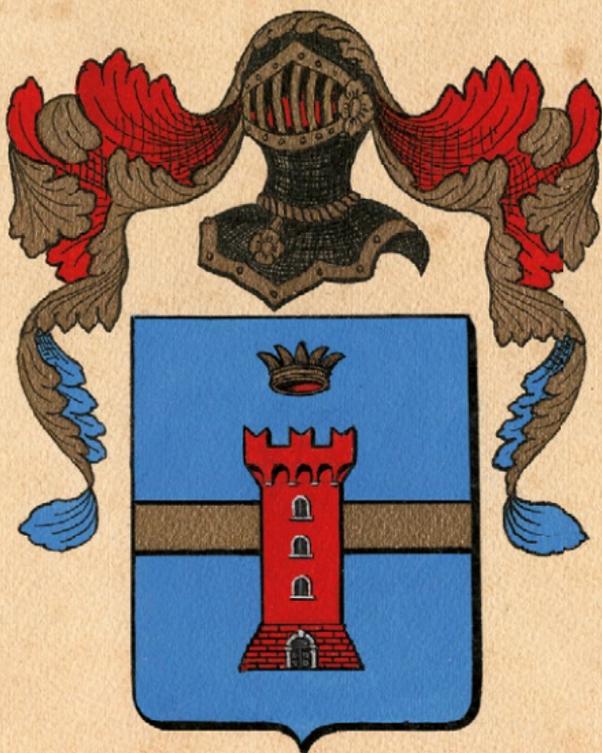
EMILIO

IRMA

BIANCAMARIA

ORESTE

ANGELINA



ZENI

FONTE

*Dal diploma di nobiltà
19. V. 1649. -*

DESCRIZIONE

*Registr. al N.º 688
Vol. 1.º - A. 1947*

*Il Titolare
...
di ...*

J. Valente

Die Geschichte

Die Geschichte des Zeni Weinguts beginnt im Jahre 1870, als Bartolomeo Zeni, Maler aus Leidenschaft aber Fuhrmann von Beruf, die lokalen Weine in die zahlreichen Dörfer am Gardasee transportierte. Die Leidenschaft für Wein wird von Generation zu Generation übertragen, sie nimmt aber erst später, um die 30er Jahre herum, Gestalt an. Es entstand ein kleiner Weinkeller in einem alten Viertel Bardolinos, der von den Brüdern Faustino und Ernesto geleitet wurde. Die entscheidende Wende in der Geschichte des Unternehmens kam aber einige Jahre später, als Gaetano - Nino genannt - nach dem Tod des Vaters Faustino den Familienbetrieb übernahm. Ab 1966 beginnt dann eine neue Phase steter qualitativer Verbesserungen der erzeugten Weine zusammen mit einer kompletten technologischen Modernisierung. Dies konkretisiert sich durch den Bau eines neuen Vinifizierungskellers, der heute noch der Firmensitz des Familienbetriebs ist.

Die ständige qualitative Verbesserung der Weine und die stetige Einführung von Neuerungen in das Produktionssystem sind noch Grundlage der Firmenphilosophie, die heute mit Begeisterung und ganzer Hingabe von den Geschwistern Fausto, Elena und Federica, die nach dem Tod des Vaters Gaetano die Betriebsführung übernahmen, befolgt wird. Von ihm erben sie dieselbe Verbindung zum Land, die Leidenschaft für die Reben und das Geschick im Handel. Dieser Generationswechsel senkt dann seine Wurzeln in das Erdreich einer jahrhundertealten Weinbautradition und bereichert sie weiter mit dem innovativen Schwung und der Entschlossenheit einer jungen, qualifizierten und miteinander vertrauten Betriebsleitung.









BODENKARTE UNSERER WEINE IN VERONA - LEGENDE

MORÄNENABLAGERUNGEN

-  Tiefe Böden, Lehm-Schluffe und Ton-Schluffe, mit Mittelkies, kalkhaltig, mäßig alkalisch.

HÜGEL

Böden mit felsiger und kalkhaltiger Unterschicht

-  Mäßig tiefe Böden, Ton-Schluffe, mit üblichem Mittelkies, kalkreich, mäßig alkalisch.
-  Mäßig tiefe Böden, mit mäßig feiner Textur, mit üblichem Mittelkies, extrem hoher Kalkgehalt, mäßig alkalisch.
-  Mäßig tiefe, mit mäßig feiner Textur und reichlicher Mittelkies, extrem hoher Kalkgehalt, mäßig alkalisch.
-  Mäßig tiefe Böden mit durchschnittlicher Textur, häufig mit Mittelkies, extrem hoher Kalkgehalt, mäßig alkalisch.
-  Oberflächliche Böden mit feiner Textur und üblichem Mittelkies, schwach kalkhaltig, mäßig alkalisch.

Böden mit felsiger und basaltischer Unterschicht

-  Tiefe Böden, Ton-Schluffe, mit wenig Mittelkies, kalkfrei, neutral.

Böden auf paläozänen Erdrutschen

-  Tiefe Böden, mit durchschnittlicher Textur, von üblichem bis reichlichem Mittelkies, schwach kalkhaltig, wenig alkalisch.

Böden mit Ablagerungen von Kolluvium

-  Tiefe Böden mit mäßig feiner Textur, mit üblichem Mittelkies, kalkreich, mäßig alkalisch.
-  Tiefe Böden, mit mäßig feiner Textur und wenig Mittelkies, kalkfrei, mäßig alkalisch.

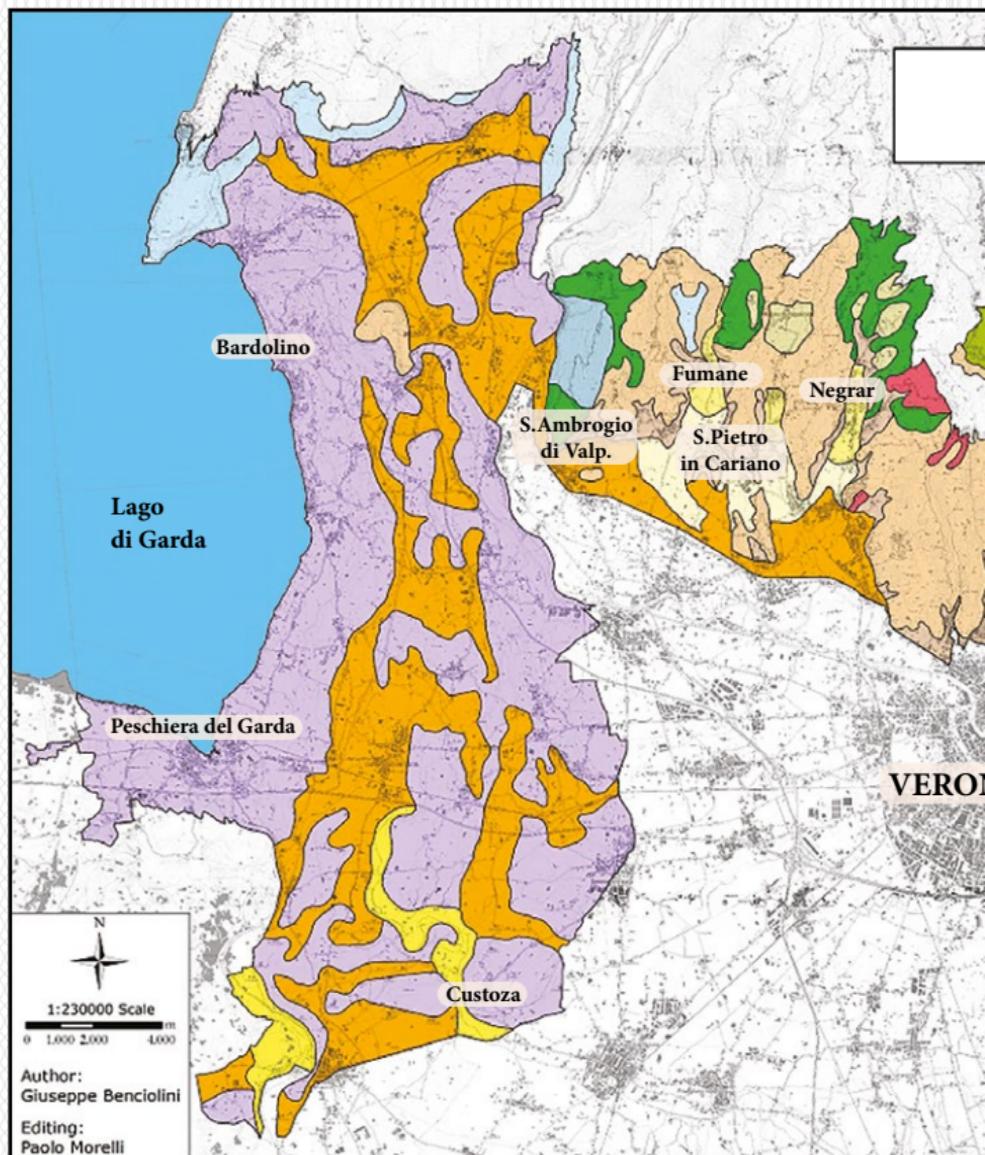
EBENEN

Anlandungen präalpiner Wasserläufe

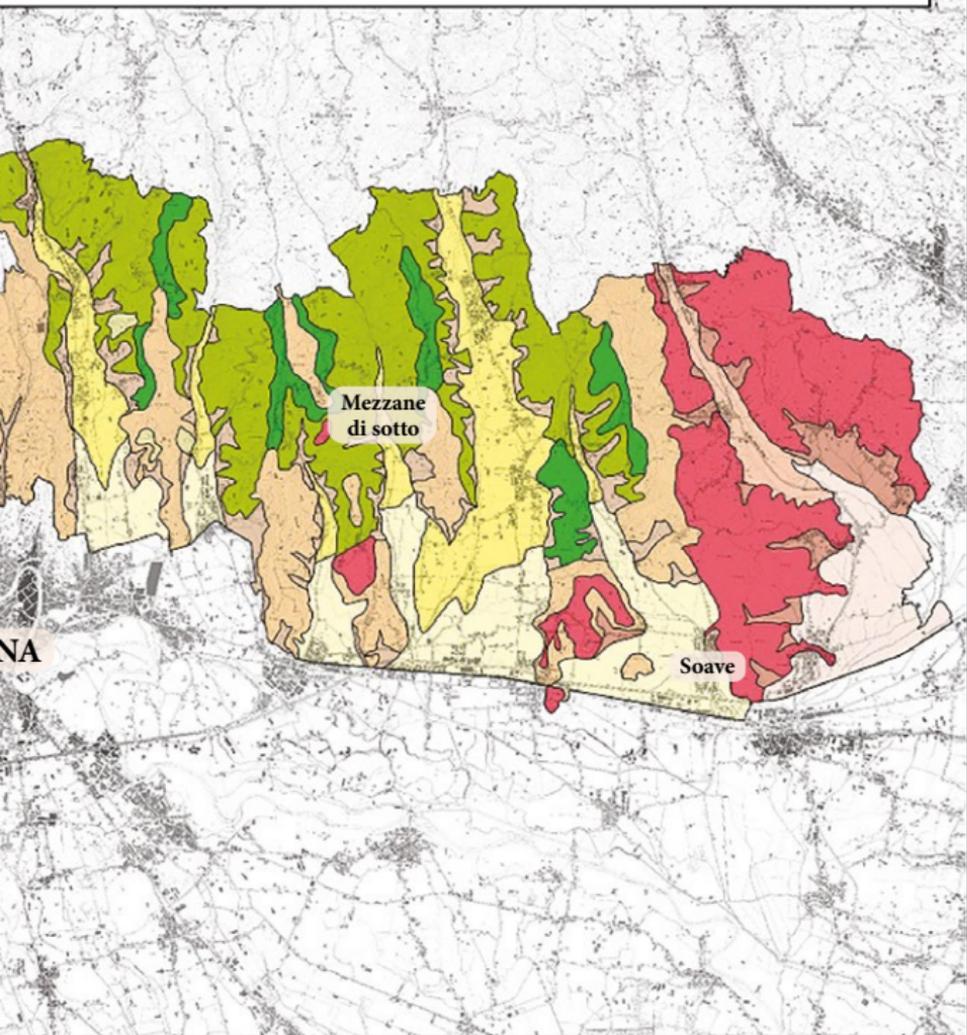
-  Mäßig tiefe Böden mit mäßig feiner Textur, mit reichlichem Grob-Kies, sehr hoher Kalkgehalt, mäßig alkalisch.
-  Tiefe Böden mit mäßig feiner Textur, sehr hoher Kalkgehalt, mäßig alkalisch.
-  Tiefe Böden mit mäßig feiner Textur, mit üblichem Kies, kalkfrei, wenig alkalisch.
-  Tiefe Böden mit mäßig feiner Textur, kalkfrei, wenig alkalisch.
-  Tiefe Böden grober Textur, mit wenig Kies, mäßig hoher Kalkgehalt, mäßig alkalisch.

Anlandungen der fluvioglazialen Ebenen

-  Tiefe Böden mäßigfeiner Textur, mit üblichem Mittelkies, nicht kalkhaltiger Oberboden und hoher Kalkgehalt im Unterboden, mäßig alkalisch.



Bodenkarte unserer Weine in Verona



WEINE

- 1 Bardolino Superiore Docg Classico
Bardolino I Filari del Nino Doc Classico
Costalago Rosso Veronese Igt
- 2 Chiaretto Bardolino Vigne Alte Doc Classico
Bardolino Chiaretto Spumante Doc
Rosato Veronese Marogne Igt
- 3 Cruino Rosso Veronese Igt
Garganega Vigne Alte Igt
Bardolino Superiore Docg Classico
- 4 Bardolino Vigne Alte Doc Classico
- 5 Custoza Vigne Alte Doc
- 6 Lugana Vigne Alte Doc
Lugana Marogne Doc
- 7 Amarone della Valpolicella Docg Classico
Recioto della Valpolicella Vigne Alte Docg Classico
Valpolicella Vigne Alte Doc Superiore
- 8 Amarone della Valpolicella Vigne Alte Docg Classico
Valpolicella Ripasso Marogne Doc Superiore
- 9 Amarone della Valpolicella Docg Classico
Valpolicella Ripasso Marogne Doc Superiore
- 10 Amarone della Valpolicella Barriques Docg
Amarone della Valpolicella Nino Zeni Docg Classico
Valpolicella Ripasso Marogne Doc Superiore
- 11 Amarone della Valpolicella Docg
- 12 Soave Vigne Alte Doc Classico



Chiaretto Bardolino Spumante Doc Brut

Anbaugebiet:

Gebiet des Bardolino Classico
(am östlichen Ufer des Gardasees)

Boden:

Hügelgebiet moränischen
Ursprungs

Rebsorten:

Entsprechend den Vorgaben
hauptsächlich hergestellt mit:
Corvina und Rondinella

Weinlese:

Handlese der besten Trauben,
die zum Zeitpunkt ihrer optimalen
Reife geerntet werden

Weinbereitung:

sanfte Pressung der Trauben,
langsame temperaturkontrollierte
Gärung und darauf folgende
zweite Gärung in großen
Drucktanks (Tankgärung) bei
der Méthode Charmat

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 12,5% Vol.

Farbe:

leuchtende rosige Farbe

Geruch:

duftend, angenehm fruchtig
und blumig

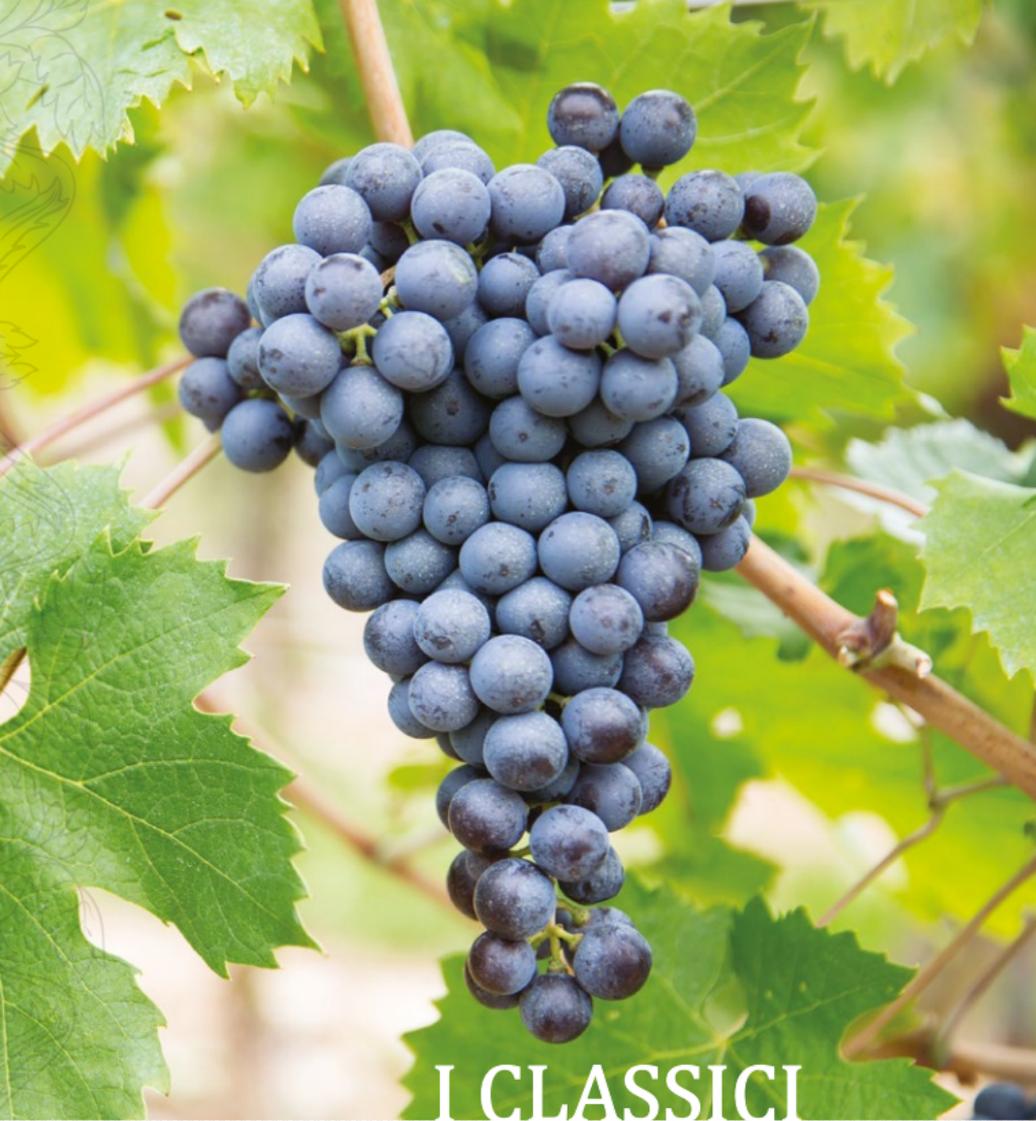
Geschmack:

rund, süffig, mit saftigen
Fruchtnoten

Servivorschläge:

ein jung zu trinkender Wein, der
bei 8-10 °C serviert werden sollte,
um seine typische Blume am
besten zu genießen.





I CLASSICI

Eine einfache, aber dennoch elegante Interpretation des Stiles und der Typizität der klassischen Veroneser Weine.

Soave Doc Classico

Custoza Doc

Pinot Grigio delle Venezie Doc

Chiarretto Bardolino Doc Classico

Bardolino Doc Classico

Valpolicella Doc



VIGNE ALTE

Eine strenge Auswahl der besten Trauben, die ihre optimale Reife erreicht haben: das ist das gemeinsame Kennzeichen der Weine der Vigne Alte Selektion.

Chiarretto Bardolino Vigne Alte Doc Classico
Bardolino Vigne Alte Doc Classico
Valpolicella Vigne Alte Doc Superiore
Soave Vigne Alte Doc Classico
Custoza Vigne Alte Doc
Garganega Vigne Alte Igt
Lugana Vigne Alte Doc



Chiarretto Bardolino Vigne Alte Doc Classico

Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico, moränischen Ursprungs.

Rebsorten: Entsprechend den Vorgaben hauptsächlich hergestellt mit: Corvina und Rondinella

Weinlese: Handlese der besten Trauben, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden

Weinbereitung: Abstich des Vorlaufmostes nach 12-36 Std. langer Maischung und darauf folgende temperaturkontrollierte Gärung des Mostes. Ausbau in Edelstahlbehältern

Geruch: intensiv und fruchtig, mit Noten von Pfirsichblüte, Rosen und Veilchen

Geschmack: trocken, harmonisch und lebendig.

Bardolino Vigne Alte Doc Classico

Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico, moränischen Ursprungs.

Rebsorten: Entsprechend den Vorgaben hauptsächlich hergestellt mit: Corvina und Rondinella

Weinlese: Handlese der besten Trauben, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden

Weinbereitung: traditionelle Vinifikation mit Maischung in Kontakt mit den Schalen über 4-6 Tage Ausbau in Edelstahlbehältern.

Geruch: intensiv, fruchtig und leicht weinig

Geschmack: voll, angenehm duftend und harmonisch.



Valpolicella Vigne Alte Doc Superiore

Anbaugebiet: Hügelland Gebiet des Valpolicella Classico. Rote boden und braune Böden mit Untergrund aus Geröll, Kalkmergel und Basalt.

Rebsorten: Entsprechend den Vorgaben hauptsächlich hergestellt mit: Corvina, Corvinone und Rondinella

Weinlese: Handlese der besten Trauben, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden

Geruch: samtig, elegant, mit Heu- und Fruchtnoten

Geschmack: harmonisch, voll und lang anhaltend.





Soave Vigne Alte Doc Classico

Anbaugebiet: Soave Classico hügeliges Zone. Boden vulkanischen Ursprungs

Rebsorten: Entsprechend den Vorgaben hauptsächlich hergestellt mit: Garganega, Trebbiano di Soave und Chardonnay

Weinlese: Handlese der besten Trauben, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden

Weinbereitung: Maischung in Kontakt mit den Schalen, sanfte Pressung und temperaturkontrollierte Gärung des Mostes. Ausbau in Edelstahlbehältern.

Geruch: intensiv, delikat, mit Anklängen von Holunder- und Rebenblüten

Geschmack: elegant, lang anhaltend, mit leicht bitterem Nachgeschmack.



Custoza Vigne Alte Doc

Anbaugebiet: Custoza, Hügeland moränischen Ursprungs.

Rebsorten: Entsprechend den Vorgaben hauptsächlich hergestellt mit:

Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai, Cortese und Chardonnay

Weinlese: Handlese der besten Trauben, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden

Weinbereitung: Maischung in Kontakt mit den Schalen, sanfte Pressung und temperaturkontrollierte Gärung des Mostes. Ausbau in Edelstahlbehältern.

Geruch: intensiv und elegant mit feinen Noten an exotischen Früchten und Honig

Geschmack: lang anhaltend im Abgang, samtig und fein.

Garganega Veneto

Vigne Alte

Igt

Anbaugebiet: Veneto, in der Provinz Verona, Hügelland moränischen Ursprungs.

Rebsorten: Garganega 100%

Weinlese: Handlese der besten Trauben, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden

Weinbereitung: Maischung in Kontakt mit den Schalen, sanfte Pressung und temperaturkontrollierte Gärung des Mostes. Ausbau in Edelstahlbehältern

Geruch: delikat, intensiv, mit Blumenduft und Anklängen von Banane und grünem Apfel

Geschmack: lieblich, samtig, harmonisch und elegant.



Lugana

Vigne Alte

Doc

Anbaugebiet: Lugana, Hügelland auf Lehm- und Kreideuntergrund.

Rebsorten: Trebbiano di Lugana 100%

Weinlese: Handlese der besten Trauben, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden

Weinbereitung: Maischung in Kontakt mit den Schalen, sanfte Pressung und temperaturkontrollierte Gärung des Mostes. Ausbau in Edelstahlbehältern

Geruch: intensiv und reich mit fruchtigen Noten von Pfirsichen und Zitrusfrüchten

Geschmack: frisch, voll und delikat.





MAROGNE

*Eine ausgewählte Produktion,
die einen niedrigen Ertrag
pro Hektar und spezifische
Vinifikationsmethoden vereint.*

*Das Ergebnis sind Weine,
die das gesamte Potential
unseres Gebiets aufzeigen.*

Lugana Marogne Doc

Rosato Veronese Marogne Igt

Valpolicella Ripasso Marogne Doc Superiore

Lugana Marogne

Doc

Anbaugebiet:

Lugana (am südlichen Ufer des Gardasees)

Boden:

Hügelland auf Lehm- und Kreideuntergrund

Rebsorten:

Trebbiano di Lugana 100%

Weinlese:

Handlese der besten Trauben, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden

Weinbereitung:

Maischung in Kontakt mit den Schalen, sanfte Pressung und temperaturkontrollierte Gärung des Mostes

Ausbau:

in Edelstahlbehältern, in Kontakt mit Hefetrüb

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 13% Vol.,

Farbe:

strohgelb

Geruch:

fruchtig und durchdringend, mit Honig- und Fruchtnoten

Geschmack:

saftig, rund, lang anhaltend im Abgang

Serviervorschläge:

strukturiertes Wein, das innerhalb von 3 Jahren getrunken werden sollte, am besten bei 12-14 °C serviert.





Rosato Veronese Igt

Anbaugebiet:

Gebiet des Bardolino Classico
(am östlichen Ufer des
Gardasees)

Boden:

Hügelgebiet
moränischen Ursprungs

Rebsorten:

Entsprechend den Vorgaben
hauptsächlich hergestellt mit:
Corvina und Rondinella

Weinlese:

Handlese der besten Trauben,
die zum Zeitpunkt ihrer optimalen
Reife geerntet werden

Weinbereitung:

sanfte Pressung der Trauben und
folgende temperaturkontrollierte
Gärung des Vorlaufmostes

Ausbau:

in Fässern und kurze
Zeit in Edelstahlbehältern

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 13% Vol.

Farbe:

kirschrot mit rosigen Reflexen

Geruch:

fruchtig und blumig mit
angenehmen Gewürznoten

Geschmack:

frisch, saftig, intensiv und lang
anhaltend im Abgang

Serviervorschläge:

ein jung zu trinkender Wein,
der bei 10-12 °C serviert werden
sollte, um seine typische Blume
am besten zu genießen.

Valpolicella Superiore Ripasso Marogne Doc

Anbaugebiet:

Gebiet des Valpolicella Classico
(Hügelland im Norden Veronas)

Boden:

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

Rebsorten:

Entsprechend den Vorgaben hauptsächlich
hergestellt mit:

Corvina, Corvinone und Rondinella

Weinlese:

nur ausgewählte Trauben
aus Hügelweinbergen.

Weinbereitung:

traditionelle Vinifikation mit Maischung
über 10-15 Tage und folgendes
„Ripasso-Verfahren“, bei dem der junge
Wein, gemäß der traditionellen Valpolicella-
Technik, durch eine Nachgärung auf dem
Amarone-Trester verfeinert wird

Ausbau:

in Eichenholzfässern und kurze Zeit
in Edelstahlbehältern

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 14% Vol.,

Farbe:

intensiv rubinrot

Geruch:

wenig, reich, mit Anklängen von
Sauerkirsche und reifen Früchten

Geschmack:

voll, samtig, körpervoll, lang anhaltend
im Abgang

Serviervorschläge:

Wein, der innerhalb von 4 Jahren
getrunken werden sollte, am besten
bei 17-19 °C serviert.





GLI SPECIALI

*Intensive und elegante
Weine von ausgeprägter
Individualität. Moderne
Interpretationen
der typischen
veroneser Rebsorten.*

Bardolino Superiore Docg Classico
Costalago Bianco Tre Venezie Igt
Costalago Rosso Veronese Igt
Corvar Rosso Veronese Igt
Cruino Rosso Veronese Igt

Bardolino Superiore Docg Classico

Anbaugebiet:

Gebiet des Bardolino Classico
(am östlichen Ufer des Gardasees)

Boden:

Hügelgebiet moränischen Ursprungs

Rebsorten:

Entsprechend den Vorgaben
hauptsächlich hergestellt mit:
Corvina, Corvinone und Rondinella

Weinlese:

Spätlese der vollreifen
und gesunden Trauben

Weinbereitung:

traditionelle Vinifikation mit
Maischung über 10/15 Tage

Ausbau:

in Eichenholzfässern und kurze Zeit
in Edelstahlbehältern

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 14% Vol.,

Farbe:

intensiv rubinrot

Geruch:

warm, mit Anklängen von reifen
roten Beeren und Gewürzaromen

Geschmack:

voll, einhüllend, tanninhaltig

Serviervorschläge:

Wein, der innerhalb von 4 Jahren
getrunken werden sollte, am besten
bei 16-18 °C serviert.





Costalago Bianco Tre Venezie

Igt

Anbaugebiet:

Weinanbaugebiete Venetiens

Boden:

Hügelgebiet moränischen
und vulkanischen Ursprungs

Rebsorten:

Garganega und Chardonnay

Weinlese:

Handlese der besten Trauben,
die zum Zeitpunkt ihrer optimalen
Reife geerntet werden

Weinbereitung:

Maischung in Kontakt mit den
Schalen, sanfte Pressung und
temperaturkontrollierte Gärung
des Mostes

Ausbau:

in Edelstahlbehältern

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 14% Vol.

Farbe:

strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geruch:

angenehm blumig mit feinen
Noten von exotischen Früchten
und Zitrusfrüchten

Geschmack:

Saftig, mineralreich und lang
anhaltend im Abgang

Serviervorschläge:

strukturiertes Wein, der innerhalb
von 3 Jahren getrunken werden
sollte, am besten bei 12-14 °C serviert

Passende Gerichte:

geeignet zu Fischvorspeisen,
Krustentieren, Fischrisotto,
Suppen, weißem Fleisch.

Costalago Rosso Veronese

Igt

Anbaugebiet:

Veneto, in der Provinz Verona

Boden:

Hügelland moränischen
und vulkanischen Ursprungs

Rebsorten:

Veronesische rote Trauben

Weinlese:

Handlese der besten Trauben,
die zum Zeitpunkt ihrer optimalen
Reife geerntet werden

Weinbereitung:

traditionelle Gärung mit Maischung
in Kontakt mit den Schalen
über 2 bis 3 Wochen (im Laufe
des Monats November)

Ausbau:

In Eichenholzfässern und kurze Zeit
in Edelstahlbehältern

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 14% Vol

Farbe:

kräftig rubinrot

Geruch:

blumiger Duft mit Noten von reifen
Früchten

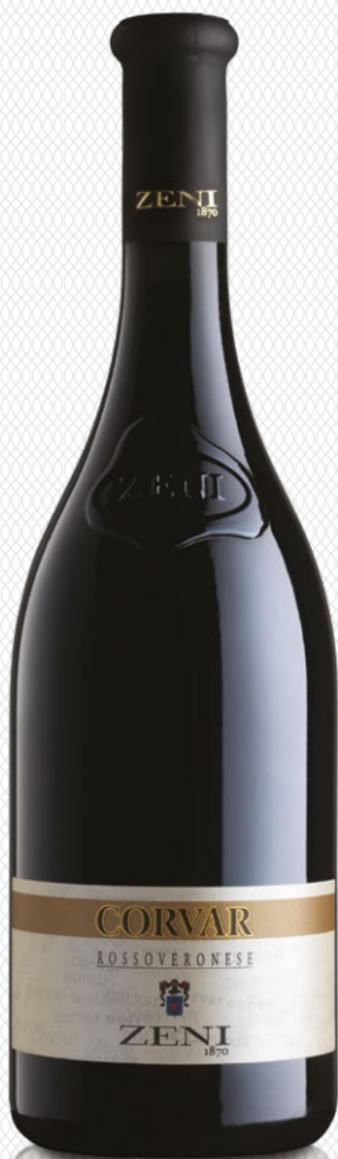
Geschmack:

weinig, weich und lang anhaltend
im Abgang

Serviervorschläge:

Wein, der innerhalb von 4 Jahren
getrunken werden sollte,
am besten bei 18-20 °C serviert.





Corvar **Rosso Veronese Igt**

Anbaugebiet:

Veneto, in der Provinz Verona

Boden:

hügelige Böden moränischen Ursprungs und rote und braune Böden vulkanischen Ursprungs

Rebsorten:

Veronesische rote Trauben

Weinlese:

selektive Handlese der vollreifen Trauben, die im Laufe der verschiedenen Erntesessionen geerntet und kurze Zeit auf Plateaux-Kisten zum Trocknen ausgelegt werden

Weinbereitung:

traditionelle Vinifikation mit Maischung über 2-3 Wochen

Ausbau:

in Eichenholz-Barriques

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 16% Vol.,

Farbe:

kräftig rubinrot mit Granatreflexen

Geruch:

Noten von reifen roten Beeren, süßen Gewürzen und Vanille

Geschmack:

samtig, mit harmonischer Komplexität

Serviervorschläge:

Wein, der innerhalb von 6 Jahren getrunken werden sollte, am besten bei 16-18 °C serviert. Die Flasche sollte eine halbe Stunde vor dem Servieren entkorkt werden.

Cruino **Rosso Veronese Igt**

Anbaugebiet:

Veneto, in der Provinz Verona

Boden:

hügelige Böden moränischen Ursprungs und rote und braune Böden vulkanischen Ursprungs

Rebsorten:

Corvinone 100%

Weinlese:

selektive Handlese der vollreifen Trauben, die im Laufe der verschiedenen Erntesessionen geerntet und kurze Zeit auf Plateaux-Kisten zum Trocknen ausgelegt werden

Weinbereitung:

traditionelle Vinifikation mit Maischung über 2-3 Wochen

Ausbau:

in Eichenholzfässern und Barriques.

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 16% Vol,

Farbe:

kräftig rubinrot mit Granatreflexen

Geruch:

feine Noten von Heu, bitteren Mandeln und Trockenfrüchten

Geschmack:

voll, einhüllend, mineralisch und leicht balsamisch

Serviervorschläge:

Wein, der innerhalb von 5 Jahren getrunken werden sollte, am besten bei 17-19 °C serviert. Die Flasche sollte eine halbe Stunde vor dem Servieren entkorkt werden





Amarone della Valpolicella

Eine feine Auswahl an Amarone Weinen - von der klassischen Version bis zum feinsten Nino Zeni, die durch die einzigartige Valpolicella-Technik der Traubentrocknung erzeugt werden.

Amarone della Valpolicella Docg Classico

Amarone della Valpolicella Vigne Alte Docg Classico

Amarone della Valpolicella Barriques Docg

Amarone della Valpolicella Nino Zeni Docg Classico

Amarone Della Valpolicella Docg Classico

Anbaugebiet:

Gebiet des Valpolicella Classico
(Hügelland im Norden Veronas)

Boden:

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

Rebsorten:

Entsprechend den Vorgaben hauptsächlich
hergestellt mit:

Corvina, Corvinone und Rondinella

Weinlese:

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

Weinbereitung:

Traubentrocknung und darauf folgende traditionelle
Gärung mit Maischung in Kontakt mit den Schalen
über 15/20 Tage

Ausbau:

im Eichenholzfass je nach Jahrgang

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 15,5% Vol.

Farbe:

tief rubinrot

Geruch:

intensiv, fruchtig, mit Noten von gekochten
Früchten und Gewürzen

Geschmack:

weich und voll

Serviervorschläge:

Wein, der ab dem dritten Jahr nach
Flaschenabfüllung getrunken werden sollte, am
besten bei 17-19 °C serviert. Die Flasche sollte eine
halbe Stunde vor dem Servieren entkorkt werden.



Amarone Della Valpolicella

Vigne Alte

Docg Classico

Anbaugebiet:

Gebiet des Valpolicella Classico
(Hügelland im Norden Veronas)

Boden:

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

Rebsorten:

Entsprechend den Vorgaben hauptsächlich
hergestellt mit:

Corvina, Corvinone und Rondinella

Weinlese:

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

Weinbereitung:

Traubentrocknung und darauf folgende traditionelle
Gärung mit Maischung in Kontakt mit den Schalen
über 20/25 Tage

Ausbau:

im Eichenholzfass je nach Jahrgang

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 16% Vol.

Farbe:

tief rubinrot

Geruch:

intensiv, fruchtig, mit Noten von gekochten Früchten
und Gewürzen

Geschmack:

weich und voll

Serviervorschläge:

Wein, der ab dem dritten Jahr nach
Flaschenabfüllung getrunken werden sollte, am
besten bei 17-19 °C serviert. Die Flasche sollte eine
halbe Stunde vor dem Servieren entkorkt werden.



Amarone Della Valpolicella Barriques

Docg

Anbaugebiet:

Gebiet des Valpolicella Classico
(Hügelland im Norden Veronas)

Boden:

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

Rebsorten:

Entsprechend den Vorgaben hauptsächlich
hergestellt mit:

Corvina, Corvinone und Rondinella

Weinlese:

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

Weinbereitung:

Traubentrocknung und folgende traditionelle Gärung
mit Maischung in Kontakt mit den Schalen über
20/25 Tage

Ausbau:

In französischen Eichenholz-Barriques und kurze Zeit
in Edelstahlbehältern

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 16% Vol.

Farbe:

tief rubinrot mit Granatreflexen

Geruch:

einhüllend, mit Vanillenoten und Nuancen
von Kakao und Gewürzen

Geschmack:

voll, harmonisch, tanninhaltig, mit Vanille-Anklängen

Serviervorschläge:

Wein, der innerhalb von 8-10 Jahren getrunken
werden sollte, am besten bei 17-19 °C serviert. Die
Flasche sollte eine halbe Stunde vor dem Servieren
entkorkt werden.



Amarone Della Valpolicella Nino Zeni

Docg Classico

Anbaugebiet:

Gebiet des Valpolicella Classico
(Hügelland im Norden Veronas)

Boden:

Hügelland mit Lehm – Schlamm Boden

Rebsorten:

Entsprechend den Vorgaben hauptsächlich hergestellt mit:
Corvina, Corvinone und Rondinella

Weinlese:

Handlese der besten Trauben und Trocknung
in Plateaux-Kisten

Weinbereitung:

Mischung für 25-30 Tagen in Holzbottichen
mit Handriss von den Schalen

Ausbau:

Eichenholzfass

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 16% Vol.

Farbe:

tief rubinrot mit Granatreflexen

Geruch:

intensiv und rund mit Noten von getrockneten
Früchten, Gewürzen, Schokolade,
Zimt und getoasteten Mandeln

Geschmack:

herb, kräftig, anhaltend, samtig
und mit einer feinen Weinsäure

Serviervorschläge:

sehr lagerfähig; die Flasche sollte eine
Stunde vor dem Servieren entkorkt werden.









N. 107
m. 25

PRODOTTO
NELLE CANTINE
DEI SIGNORI
DEI VINO

N. 108
m. 50

PRODOTTO
NELLE CANTINE
DEI SIGNORI
DEI VINO

N. 10
m.

Dessert Weine

*Die erhabene süße Schlussnote,
die Annehmlichkeit mit Vielseitigkeit vereint.*

Recioto della Valpolicella Docg Classico

Recioto della Valpolicella Vigne Alte Docg Classico



Recioto Della Valpolicella Docg Classico

Anbaugebiet:

Gebiet des Valpolicella Classico
(Hügelland im Norden Veronas)

Boden:

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

Rebsorten:

Entsprechend den Vorgaben
hauptsächlich hergestellt mit:
Corvina, Corvinone und Rondinella

Weinlese:

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

Weinbereitung:

Traubentrocknung und darauf 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:

in Eichenholzfässern und kurze Zeit in
Edelstahlbehältern

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 13% Vol.,

Farbe:

rubinrot

Geruch:

intensiv, fruchtig und blumig

Geschmack:

angenehm süß, frisch und samtig

Serviervorschläge:

Wein, der ab dem zweiten Jahr nach
Flaschenabfüllung getrunken werden
sollte, am besten bei 15-16 °C serviert.

Recioto Della Valpolicella Vigne Alte Docg Classico

Anbaugebiet:

Gebiet des Valpolicella Classico
(Hügelland im Norden Veronas)

Boden:

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

Rebsorten:

Entsprechend den Vorgaben
hauptsächlich hergestellt mit:
Corvina, Corvinone und Rondinella

Weinlese:

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

Weinbereitung:

Traubentrocknung 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:

in Eichenholzfässern je nach Jahrgang
und kurze Zeit in Edelstahlbehältern

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 13% Vol.,

Farbe:

leuchtend rubinrot

Geruch:

einhängender Duft von Unterholz,
Maul- und Himbeeren

Geschmack:

süß, weich und samtig

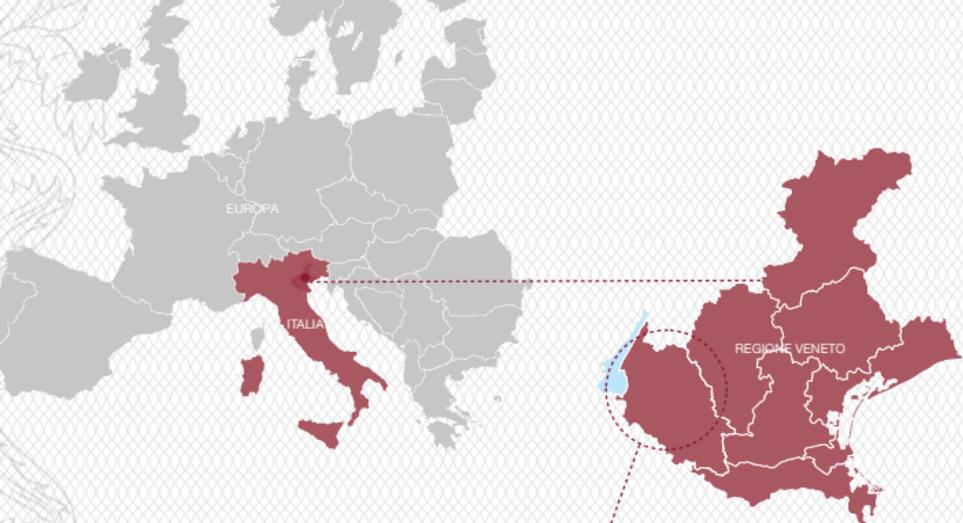
Serviervorschläge:

Wein, der ab dem zweiten Jahr nach
Flaschenabfüllung getrunken werden
sollte, am besten bei 17-19 °C serviert.









Lago
di Garda



ZENI
1870

Cantina F.lli Zeni srl

9 via Costabella
37011 Bardolino, Verona
t +39 045 7210022
f +39 045 6212702
info@zeni.it
zeni@pec.it
P.Iva IT04142840232

www.zeni.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EC REGULATION N. 1308/13





ZENI
1870

via Costabella, 9
BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
Tel +39 045 7210022 Fax +39 045 6212702
www.zeni.it - info@zeni.it
www.museodelvino.it