

Wo die
Leidenschaft
zuhause ist.

TeF
collection

FeF
collection

In der Welt des Weins drei Buchstabe
bedeuten viel mehr als ein Acronym.

FeF ist die Abkürzung unserer Vornamen
Fausto, Elena und Federica;
ein Acronym, mit deren Hilfe wir
als fünfte Generation unsere
Liebe des Bardolinos hervorheben möchten.

Eine Ode an unsere bedingungslose
Liebe und volle Leidenschaft der Heimat.



Federica, Elena und Fausto Zeni.



Wir möchten unsere Geschichte mit diesen verschiedenen Weinen erzählen.

Verschiedene Weine, die unsere Persönlichkeiten am besten vorstellen.

Wie kann man eine Geschichte erzählen?

Man wählt Stift und Papier aus, oder schreibt man mit der Tastatur.

Es gibt auch, wer lieber eine Sammlung von Fotos wählt.

Wir sind über Weinberge und Holzfässer geboren,

deshalb erzählt der Wein echt von uns.

Aus diesem Grund kann man sagen, dass FeF Collection so geboren ist:

ein Familienprotät der drei Geschwister Zeni, Weine denen die fünfte

Generation der Familie am besten darstellen können.

Filari del Nino Bardolino Doc Classico

Ohne
Schwefel Zusatz

Anbaugebiet

Bardolino Classico
(am östlichen
Ufer des Gardasee)

Boden

Hügelgebiet moränischen
Ursprungs mit Ton
und Schlamm.

Rebsorten

Corvina 60%
Corvinone 20%
Rondinella 20%

Hektarertrag

100 dz/ha

Weinbereitung

Handlese in Traubenkisten,
die in perfekten Zustand sind;
traditionelle Vinifikation
mit Maischung in Kontakt
mit den Schalen über 8-10
Tage und Hinzufügung einer
Naturrellen Hefe, die keine
Sulfite produziert.

Ausbau

In Edelstahlbehältern
für 5 Monate.

Alkoholgehalt

12.5% vol.



“Auf den Spuren meines Vaters
Nino: auf natürliche Weise die
Veranlagung des Territoriums
zu respektieren.”

Fausto

Farbe

Leuchtend rubinrot mit
violettblauen Reflexen.

Geruch

Intensiv mit Noten von
Waldbeeren und Erdbeeren.

Geschmack

Frisch, anhaltend und
ausgeglichene tanninhaltig.

Gastronomische Paarung

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

Servierempfehlungen

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

Serviertemperatur

14°-16°C

Chiaretto InAnfora Doc Classico

Anbauggebiet

Gebiet des Bardolino Classico
(am östlichen Ufer des
Gardasees)

Boden

Hügelgebiet moränischen
Ursprungs.

Rebsorten

Corvina 70%
Rondinella 30%

Hektarertrag

90 dz/ha

Weinbereitung

Handlese der besten Trauben,
die zum Zeitpunkt ihrer
optimalen Reife geerntet
werden. Die Trauben
werden am frühen Morgen
geerntet und in 15 Kg Kisten
gesammelt. Die Stiele werden
von den Trauben getrennt und
darauf folgt die Maischung
über 24 Stunden bei niedriger
Temperatur. Ausschließend
werden die Trauben
sanft gepresst. Der Most
wird statisch dekantiert.
Temperaturkontrollierte
Gärung.

Ausbau

Nach der Gärung wird der
Wein in Terracotta-Amphoren,
auf dem Hefetrub ausgebaut.
Die Reifung des Weins dauert
1 Jahre.

Alkoholgehalt

13% vol.



“ Vorwärts schauen, die
Tradition wieder entdecken:
mein Chiaretto in Anphoren
augebaut. ”

Elena

Farbe

Blasses Rosa
mit Puderreflexen.

Geruch

Am Anfang eine Einhüllend,
leichte Lavasteinnote,
herrlicher Duft nach hellem
Fruchtfleisch, insbesondere
Pirsich und Holunderblümen.

Geschmack

Saftig, mineralish, frisch
und langanhaltend im Abgang.

Serviervorschläge

Fantastisch als Aperitif, zu
Süßwasserfisch und zu
Leichten, jungen Käsesorten.

Serviertemperatur

12°-14°C

Corvina
I.G.T.
Rosso
Veronese

Anbaugebiet

Veneto, in der Provinz Verona.

Boden

Hügelland moränischen und vulkanischen Ursprungs.

Rebsorten

Corvina 100%

Hektarertrag

100 dz/ha

Weinbereitung

Handlese der besten Trauben, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden. Traditionelle Gärung mit Maischung in Kontakt mit den Schalen über 2 bis 3 Wochen im Laufe des Monats Oktober.

Ausbau

Etwa 10 Monate in Edelstahlbehältern

Alkoholgehalt

13% vol.



“ Lebhaftige Farbe, volle Aromen,
klarer Geschmack,
keine Zweifel: meine
Corvina in Reinheit ”

Federica

Farbe

Kräftig rubinrot.

Geruch

Noten an reifen Früchten
und Gewürzen.

Geschmack

Voll und lang anhaltend.

Gastronomische Paarung

Nudeln mit Sauce, rotes
Fleisch gegrillt, Käse.

Serviervorschläge

Wein, der innerhalb
von 2 Jahren getrunken
werden sollte.

Serviertemperatur

18°-20°C

Passito
I.G.T.
bianco
del Veneto

Anbaugebiet

Veneto, in der Provinz Verona.

Boden

Hügelland moränischen
und vulkanischen Ursprungs
mit Untergrund aus Geröll
und Basalt.

Rebsorten

Garganega 60%,
Chardonnay 40%

Hektarertrag

80 dz/ha

Weinbereitung

Selektive Handlese
der vollreifen Trauben,
die auf Plateaux-Kisten
für 3-4 Monate mit den von
Edelfäule befallenen Beeren
zum Trocknen ausgelegt
werden. Sanfte Pressung
der Trauben zur Gewinnung
des Vorlaufmostes und
darauf folgende langsame
Gärung im Barrique.

Ausbau

12 bis 16 Monate in
Barriquefässern und kurze
Zeit in Edelfahrbältern.

Alkoholgehalt

13.5% vol.



Wir zusammen
für einem süßen
Ausklang.

Farbe

Goldgelb.

Geruch

Weich und ätherisch,
mit Anklängen von
Orangenblüten und Vanille.

Geschmack

Süß, harmonisch, warm
und lang anhaltend.

Gastronomische Paarung

Dessert- und Meditationswein,
ausgezeichnete Begleitung
zu Gänseleber und Gebäck.

Serviertorschläge

Wein, der innerhalb von
3-4 Jahren getrunken
werden sollte.

Serviertemperatur

14°-15°C

*Unser Horizont ist die Welt aber es ist immer
von unserem Land. wo alles begonnen hat.*

Umgeben von Weinbergen und Olivenbäumen ist Bardolino. Unser wunderbares Gebiet befindet sich zwischen das östliche Ufer des Gardasees und das Hinterland. Ein Klima immer mild, mit deren Wärmerwirkung des Sees sowie dem reichen Boden des Gebiets, entsteht die ideale Bedingungen für den Anbau der Weintrauben während des Winters auch. Über dieses Land, wo Weinbau eine tausendjährige Tradition ist, könnten wir unsere einheimische Rebsorten anbauen um diese "FeF Collection" mit Lieb und Seele zu erschaffen. Diese Kollektion redet über Farben, Aromen, Geschmack und erzählt Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft unserer Familie und des Garda Gebiets, wo unsere Geschichte geboren ist.



*Zu schreiben die Zukunft unserer
Geschichte. das ist das Schöne daran.*



F&F
collection

Cantina F.lli Zeni Srl
via Costabella, 9 - 37011 BARDOLINO (Verona)
www.zeni.it



ZENI
1870

