

Man kann, wenn wir es überlegen, Wein trinken, fünf Ursachen wegen: einmal um eines Festtags willen, sodann vorhandenen Durst zu stillen, eingleichen künftigen abzuwehren, ferner dem guten Wein zu Ehren und endlich um jeder Ursach`willen.

Friedrich Rückert





#### DIE FAMILIE

Unser Weingut stützt seinen Erfolg und die Qualität seiner Weine auf die große Synergie, die sich um ein enges und gut eingespieltes Team rankt.

Die Erben von Zeni, Fausto, Elena und Federica, die von der Erfahrung und der Weisheit ihrer Mutter Mariarosa geleitet werden, haben es verstanden, den Geist und die Werte des Unternehmens zu erfassen und sie erfolgreich in die heutige Zeit zu bringen, indem sie das Vertrauen renommierter Restaurants und anspruchsvoller Gaumen in der ganzen Welt sowie zahlreiche Preise und Anerkennungen gewonnen haben.

Lassen Sie sich von der Weinkultur bewegen...



#### DER BACCHUSTEMPEL

Wenn man der Keller unseres Weinguts betritt, kann man eine magische Atmosphäre einatmen, umgeben von Fresken aus Mythen und Legenden, Dekorationen, Stuck und Blattgold, und wird irgendwie Teil des Reifungs- und Anreicherungsprozesses, den der Wein an diesem Ort durchläuft.



#### WO WIR UNSERE WEINE VEREDELN

Der Weinkeller erstreckt sich über eine Fläche von etwa 1400 Quadratmetern und ist vollständig unterirdisch gebaut und angelegt.

Somit kann er die natürliche Wärmeträgheit des Bodens und die Wirkung natürlicher Isolierstoffe wie Erde und Steine nutzen, um den Temperaturunterschied zu verringern.

Diese Eigenschaften machen die Keller zu einem idealen Ort für die Lagerung von Fässern, Tonneaux und Barriques, die für den Ausbau unserer hochstrukturierten Weine bestimmt sind.



#### **GERUCHSGALERIE**

Die Cantina Zeni ist stolz darauf, die Geruchsgalerie zu präsentieren, ein neues, in Italien einzigartiges Erlebnis der Weinverkostung mit allen Sinnen. Auf dieser Route, die für individuelle Besucher reserviert ist, können Sie Ihr Geruchsgedächtnis in einer umfassenden Erfahrung testen, bei der dieser vergessene Sinn wieder in den Mittelpunkt rückt. Das Angebot umfasst auch die Verkostung der beiden Weine der sensorischen Route in Kombination mit Gourmet-Finger-Käse.

€ 28,00/pax olfaktorische Erfahrung und Verkostung € 15,00/pax nur olfaktorische Erfahrung



# Preise und Auszeichnungen:

- Best of Global Award 2018
- Best of Wine Tourism 2018
- Drinks International's Wine Tourism Challenge 2018



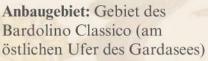
# Le Brezze del Lago

Selektion aus:

1 Weisswein und 3 Roséweine vom östlichen Gardasee

€ 39,50/pax

#### Bardolino Chiaretto Spumante DOC Brut



Rebsorten: Corvina und

Rondinella

Ausbau: 6 Monate Flaschenausbau

Alkoholgehalt: 12,50% vol. Farbe: Leuchtende rosige

Farbe

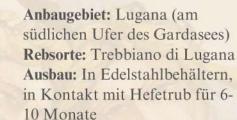
Geruch: Duftend, angenehm

fruchtig und blumig

Geschmack: Rund, süffig, mit

saftigen Fruchtnoten

#### Lugana Marogne DOC



Alkoholgehalt: 13,50% vol.

Farbe: Strohgelb Geruch: Fruchtig und durchdringend, mit Honig-

und Fruchtnoten

Geschmack: Saftig, rund, lang

anhaltend im Abgang



#### Rosato Veronese IGT

Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des Gardasees) Rebsorten: Corvina und

Rondinella

Ausbau: In 500 lt. französischen Tonneaus-Fässern und kurze Zeit in Edelstahlbehältern Alkoholgehalt: 13% vol. Farbe: Kirschrot mit rosigen

Reflexen

Geruch: Fruchtig und blumig mit angenehmen Gewürznoten Geschmack: Frisch, saftig, intensiv und lang anhaltend im Abgang

#### Chiaretto DOC Classico in Anfora

Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des Gardasees)

Rebsorten: Corvina und

Rondinella

Ausbau: Terracotta-Amphoren

Alkoholgehalt: 13% vol. Farbe: Blasses Rosa mit

Puderreflexen

Bouquet: Am Anfang eine Einhüllend, leichte Lavasteinnote, herrlicher Duft nach hellem Fruchtfleisch, insbesondere Pfirsich und Holunderblümen Geschmack: saftig, mineralish, frisch und langanhalten im Abgang





## Grande Freschezza

Selektion aus:

3 Weißweine und 1 Roséweine vom östlichen Gardasee

€ 37,80/pax

## Bardolino Chiaretto Spumante DOC Brut

Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des Gardasees)

Rebsorten: Corvina und

Rondinella

Ausbau: 6 Monate Flaschenausbau

Alkoholgehalt: 12,50% vol. Farbe: Leuchtende rosige

Farbe

Geruch: Duftend, angenehm

fruchtig und blumig

Geschmack: Rund, süffig, mit

saftigen Fruchtnoten

#### Soave DOC Classico Vigne Alte

Anbaugebiet: Soave Classico Zone (hügeliges Gebiet im

Osten Veronas)

Rebsorten: Garganega,

Trebbiano und Chardonnay

Ausbau: In Edelstahlbehältern Alkoholgehalt: 12,50% vol.

Farbe: Strohgelb mit grünlichen

Reflexen

Geruch: Intensiv, delikat, mit Anklängen an Holunderblumen

und Rebenblüten

Geschmack: Elegant, lang anhaltend, mit leicht bitterem

Nachgeschmack



Anbaugebiet: Weinanbaugebiete

Venetiens

Rebsorten: Garganega und

Chardonnay

Ausbau: In Edelstahlbehältern

für 4 Monate

Alkoholgehalt: 13,50% vol.

Farbe: Strohgelb mit grünlichen

Reflexen

Geruch: Angenehm blumig mit feinen Noten an exotischen Früchten und Zitrusfrüchten

Geschmack: Saftig, mineralreich und lang anhaltend im Abgang

#### Lugana Marogne DOC

Anbaugebiet: Lugana (am südlichen Ufer des Gardasees)

Rebsorten: Trebbiano di

Lugana

Ausbau: In Edelstahlbehältern, in Kontakt mit Hefetrub für 6-

10 Monate

Alkoholgehalt: 13,50% vol.

Farbe: Strohgelb Geruch: Fruchtig und

durchdringend, mit Honig-

und Fruchtnoten

Geschmack: Saftig, rund, lang

anhaltend im Abgang







## Bella Vita

#### Selektion aus:

1 Roséweine und 3 Rotweine aus den Gebieten Bardolino und Valpolicella

€ 44,00/pax

#### Chiaretto DOC Classico inAnfora

Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des Gardasees) Rebsorten: Corvina und

Rondinella

Ausbau: Terracotta-Amphoren

Alkoholgehalt: 13% vol. Farbe: Blasses Rosa mit

Puderreflexen

Bouquet: Am Anfang eine Einhüllend, leichte Lavasteinnote, herrlicher Duft nach hellem Fruchtfleisch, insbesondere Pfirsich und Holunderblümen Geschmack: saftig, mineralish, frisch und langanhalten im

Abgang

#### Bardolino Superiore DOCG Classico

Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des

Gardasees)

Rebsorten: Corvina, Corvinone und

Rondinella

Ausbau: Etwa 12 Monate in Eicheholzfässern je nach Jahrgang

und kurze Zeit in Edelstahlbehältern

Alkoholgehalt: 13.50% vol. Farbe: Intensiv rubinrot

Geruch: Warm, mit Anklängen an

reifen roten Beeren und

Gewürzaromen

Geschmack: Voll, einhüllend,

richtig tanninhaltig



Anbaugebiet: Gebiet des Valpolicella Classico (Hügelland im Norden

Veronas)

Rebsorten: Corvina, Corvinone und

Rondinella

Ausbau: Etwa 10-12 Monate in Eicheholzfässern je nach Jahrgang und kurze Zeit in Edelstahlbehältern

Alkoholgehalt: 14% vol. Farbe: Intensiv rubinrot Geruch: Weinig, reich, mit

Anklängen von Sauerkirschen und

reifen Früchten

Geschmack: Voll, samtig, körpervoll,

lang anhaltend im Abgang

#### Amarone della Valpolicella Vigne Alte DOCG Classico

Anbaugebiet: Gebiet des Valpolicella Classico (Hügelland im Norden

Veronas)

Rebsorten: Corvina, Corvinone und

Rondinella

Ausbau: 2 bis 4 Jahre im 25 Hl Eichenholzfass je nach Jahrgang

Alkoholgehalt: 16% vol. Farbe: Tief rubinrot mit

Granatreflexen

Geruch: Fein, elegant, mit Noten von in Alkohol eingelegten Früchten,

Kakao und Gewürzen

Geschmack: Einhüllend, harmonisch,

warm und lang anhaltend



ZENI Ž



ZENI



# Sfumature Zeni 1870

#### Selektion aus:

1 Roséweine und 3 Rotweine aus den Gebieten Bardolino und Valpolicella

€ 44,00/pax

#### Chiaretto DOC Classico in Anfora

Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des Gardasees) Rebsorten: Corvina und

Rondinella

Ausbau: Terracotta-Amphoren

Alkoholgehalt: 13% vol. Farbe: Blasses Rosa mit

Puderreflexen

Bouquet: Am Anfang eine Einhüllend, leichte Lavasteinnote, herrlicher Duft nach hellem Fruchtfleisch, insbesondere Pfirsich und Holunderblümen Geschmack: saftig, mineralish, frisch und langanhalten im

Abgang

#### Bardolino Superiore DOCG Classico

Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des

Gardasees)

Rebsorten: Corvina, Corvinone und

Rondinella

Ausbau: Etwa 12 Monate in Eicheholzfässern je nach Jahrgang

und kurze Zeit in Edelstahlbehältern

Alkoholgehalt: 13.50% vol. Farbe: Intensiv rubinrot

Geruch: Warm, mit Anklängen an

reifen roten Beeren und

Gewürzaromen

Geschmack: Voll, einhüllend,

richtig tanninhaltig

#### Amarone della Valpolicella DOCG Classico

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

Rebsorten: Corvina,

Corvinone und Rondinella Ausbau: 2 bis 3 Jahre im 50 Hl

Eichenholzfass je nach

Jahrgang

Geruch: Intensiv, fruchtig, mit

#### Cruino Rosso Veronese IGT

Anbaugebiet: Veneto, in der

Provinz Verona

Rebsorte: Corvina Grossa

Ausbau: Etwa 10-18 Monate in

französischen Eichenholz-Barriques je nach Jahrgang Alkoholgehalt: 16% vol.

Farbe: Kräftig rubinrot mit

Granatreflexen

Geruch: Feine Noten an Heu,

bitteren Mandeln und

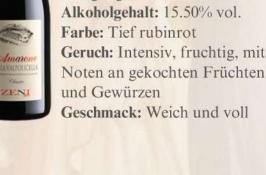
Trockenfrüchten

Geschmack: Voll, einhüllend,

mineralisch und leicht

balsamisch







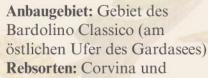
## FeF Collection

#### Selektion aus:

1 Roséweine, 1 Weißweine und 2 Rotweine von Bardolino

€ 40,50/pax

#### Chiaretto DOC Classico inAnfora



Rondinella

Ausbau: Terracotta-Amphoren

Alkoholgehalt: 13% vol. Farbe: Blasses Rosa mit

Puderreflexen

Bouquet: Am Anfang eine Einhüllend, leichte Lavasteinnote, herrlicher Duft nach hellem Fruchtfleisch, insbesondere Pfirsich und Holunderblümen Geschmack: saftig, mineralish, frisch und langanhalten im

Abgang

#### Bardolino DOC Classico I Filari del Nino

Anbaugebiet: Bardolino Classico

(am östlichen Ufer des

Gardasee)

Rebsorten: Corvina, Corvinone

und Rondinella

Ausbau: In Edelstahlbehältern

für 5 Monate

Alkoholgehalt: 12,50% vol

Farbe: Leuchtend rubinrot mit

violettblauen Reflexen

Geruch: Intensiv mit Noten von Waldbeeren und Erdbeeren Geschmack: Frisch, anhaltend und ausgeglichen tanninhaltig

### Corvina IGT Rosso Veronese



Anbaugebiet: Veneto, in der

Provinz Verona
Rebsorte: Corvina

Ausbau: Etwa 10 Monate in

Edelstahlbehältern
Alkoholgehalt: 13% vol.
Farbe: Kräftig rubinrot
Geruch: Noten an reifen
Früchten und Gewürzen
Geschmack: Voll und lang

anhaltend

## Passito IGT Bianco del Veneto

Anbaugebiet: Veneto, in der

Provinz Verona

Rebsorten: Garganega und

Chardonnay

**Ausbau:** 12 bis 16 Monate in Barriquefässern und kurze Zeit

in Edelstahlbehältern

Alkoholgehalt: 13,50% vol.

Farbe: Goldgelb

Geruch: Weich und ätherisch,

mit Anklängen von

Orangenblüten und Vanille
Geschmack: Süß, harmonisch,
warm und lang anhaltend



# Anima Valpolicella

Selektion aus:
4 Rotweine aus dem Valpolicella

€ 49,00/pax

#### Valpolicella Superiore Ripasso Marogne DOC

Anbaugebiet: Gebiet des Valpolicella Classico (Hügelland im Norden

Veronas)

Rebsorten: Corvina, Corvinone und

Rondinella

Ausbau: Etwa 10-12 Monate in Eicheholzfässern je nach Jahrgang und kurze Zeit in Edelstahlbehältern

Alkoholgehalt: 14% vol. Farbe: Intensiv rubinrot Geruch: Weinig, reich, mit

Anklängen von Sauerkirschen und

reifen Früchten

ZENI

Geschmack: Voll, samtig, körpervoll,

lang anhaltend im Abgang

## Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Anbaugebiet: Gebiet des Valpolicella Classico (Hügelland im Norden

Veronas)

Rebsorten: Corvina,

Corvinone und Rondinella Ausbau: 2 bis 3 Jahre im 50 Hl Eichenholzfass je nach

Jahrgang

Alkoholgehalt: 15.50% vol.

Farbe: Tief rubinrot

Geruch: Intensiv, fruchtig, mit Noten an gekochten Früchten

und Gewürzen

Geschmack: Weich und voll



Anbaugebiet: Gebiet des Valpolicella Classico (Hügelland im Norden

Veronas)

Rebsorten: Corvina, Corvinone und

Rondinella

Ausbau: 12 bis 24 Monate in

französischen Eichenholz-Barriques je

nach Jahrgang und kurze Zeit in

Edelstahlbehältern Alkoholgehalt: 16% vol. Farbe: Tief rubinrot mit

Granatreflexen

Geruch: Einhüllend, mit Vanillenoten und Nuancen an Kakao und Gewürzen Geschmack: Voll, harmonisch, richtig tanninhaltig, mit Vanille-Anklängen

#### Recioto della Valpolicella Vigne Alte DOCG Classico

Anbaugebiet: Gebiet des

Valpolicella Classico (Hügelland

im Norden Veronas)

Rebsorten: Corvina, Corvinone

und Rondinella

Ausbau: 1 bis 2 Jahre in 25 Hl Eichenholzfässern je nach Jahrgang und kurze Zeit in

Edelstahlbehältern Alkoholgehalt: 14% vol.

Farbe: Leuchtend rubinrot

Geruch: Einhüllender Duft an Unterholz, Maul- und Himbeeren

Geschmack: Süß, weich und

samtig





# La Splendida Idea

#### Selektion aus:

1 Roséweine, 1 Weißweine und 2 Rotweine aus den Gebieten Bardolino und Valpolicella

€ 43,00/pax

#### Bardolino Chiaretto Spumante DOC Brut

Anbaugebiet: Gebiet des Bardolino Classico (am östlichen Ufer des Gardasees) Rebsorten: Corvina und Rondinella Ausbau: 6 Monate Flaschenausbau Alkoholgehalt: 12,50% vol. Farbe: Leuchtende rosige Farbe Geruch: Duftend, angenehm fruchtig und blumig

Geschmack: Rund, süffig, mit saftigen Fruchtnoten

# Anbaugebiet: Lugana (am südlichen Ufer des Gardasees) 10 Monate

Rebsorte: Trebbiano di Lugana Ausbau: In Edelstahlbehältern, in Kontakt mit Hefetrub für 6-Alkoholgehalt: 13,50% vol. Farbe: Strohgelb Geruch: Fruchtig und durchdringend, mit Honigund Fruchtnoten Geschmack: Saftig, rund, lang

Lugana Marogne DOC

anhaltend im Abgang

#### Amarone della Valpolicella Vigne Alte DOCG Classico

Anbaugebiet: Gebiet des Valpolicella Classico (Hügelland im Norden

Veronas)

Rebsorten: Corvina, Corvinone und

Rondinella

Ausbau: 2 bis 4 Jahre im 25 Hl Eichenholzfass je nach Jahrgang

Alkoholgehalt: 16% vol. Farbe: Tief rubinrot mit

Granatreflexen

Geruch: Fein, elegant, mit Noten von in Alkohol eingelegten Früchten,

Kakao und Gewürzen

Geschmack: Einhüllend, harmonisch,

warm und lang anhaltend

## Cruino Rosso Veronese IGT

Anbaugebiet: Veneto, in der

Provinz Verona

Rebsorte: Corvina Grossa Ausbau: Etwa 10-18 Monate in

französischen Eichenholz-Barriques je nach Jahrgang Alkoholgehalt: 16% vol.

Farbe: Kräftig rubinrot mit

Granatreflexen

Geruch: Feine Noten an Heu.

bitteren Mandeln und

Trockenfrüchten

Geschmack: Voll, einhüllend,

mineralisch und leicht

balsamisch



AMARONE DELLA VALPOLICELLA





# Gorumet-Schneidebrett

Sie haben die Möglichkeit Ihre Weinprobe mit etwas Essen zu kombinieren

Hierbei handelt es sich nicht um eine große Mahlzeit, sondern um eine Begleitung der Verkostung



Auswahl an lokalen Wurst- und Käsesorten mit unterschiedlichem Reifegrad

Vegetarische Option auf Anfrage

Klein € 15,00

Groß € 23,00

Informationen über das Vorhandensein von Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, erhalten Sie vom diensthabenden Personal.

Die folgenden Allergene können in einigen Produkten enthalten sein:

1 Gluten / 2 Krebstriere / 3 Eier / 4 Fische / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch / 8 Schalenfrüchte/ 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid / 13 Lupinen / 14 Weichtiere





Unser Unternehmen widmet sich seit mehr als 20 Jahren der Gastfreundschaft, mit dem Ziel, Leidenschaft, Höflichkeit und Professionalität unseren Besuchern zu vermitteln.

"L'ORA", eine Brise, die täglich vom Gardasee von Süden nach Norden weht, ist das Logo unseres qualifizierten Personals, das die Gäste gerne bei Führungen und Verkostungen berät und begleitet. Unsere Anliegen ist es, Weinliebhabern eine exklusive und faszinierende Atmosphäre zu vermitteln.

Wir stellen Ihnen einen der eindrucksvollsten Räume unserer Weinkellerei zur Verfügung: den Barrique-Keller.

In dieser besonderen Atmosphäre nehmen wir Sie mit auf ein einzigartiges Erlebnis.



Die Option umfasst die Organisation Ihrer Veranstaltung / leichtes Mittagessen / Abendessen mit Verkostung. Nur für Gruppen reserviert.

Für Informationen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter oder kontaktieren Sie uns über:

lora@zeni.it

**\( +390456210087** 



# Im Namen der Familie Zeni und unserer gesamten Mitarbeiter: Danke, dass Sie uns gewählt haben.

Mit langjähriger Erfahrung in der Empfangsabteilung von Cantina Zeni1870, ist Radovan eine Bezugsperson, die den Geist der Gastfreundschaft und der Professionalität perfekt verkörpert und die unser Team auszeichnet. Seine langjährige Berufserfahrung in der Branche hat es ermöglicht, seine einzigartige Kompetenz zu verfeinern, um jeden Gast mit Herzlichkeit und Verfügbarkeit zu empfangen, indem der Wunsch nach einem unvergesslichen Erlebnis immer an erster Stelle bleibt. Sein Charisma und seine Rhetorik sind Qualitäten, die ihn hervorheben und von allen die ihn kennenlernen, geschätzt werden. Nicht ohne Grund leitet sich die Bedeutung seines Namens des slawischen Worts "radovati" ab, was "glücklich machen" bedeutet, ein klares Spiegelbild seiner positiven und kundenorientierten Einstellung. Dank seiner Emphatie erkennt Radovan die Bedürfnisse jedes Besuchers und weiß, wie man eine gemütliche und freundliche Atmosphäre schafft. Seine Dynamik und Effizienz stehen immer im Dienst der Gäste. Darüber hinaus ermöglicht seine umfassende Kenntnis unserer Region und unserer Produkte jede Interaktion zu bereichern, indem er interessante Informationen und Erläuterungen bietet, die jeden Besuch einzigartig und wertvoll machen. Radovan ist zweifellos ein wichtiger Teil unseres Teams und ein wahrer Vertreter von Cantina Zeni1870.

Auch Enes, obwohl er eine jüngere Laufbahn in unserer Abteilung hat, zeigte schnell eine unglaubliche Fähigkeit bei der Schaffung einer einladenden Umgebung. Sein Name, der "freundlich" bedeutet, spiegelt seinen geselligen, aber auch ruhigen Charakter perfekt wider. Enes weiß, wie man mit einer effizienten und stets harmonierenden Vorgehensweise eine gemütliche und angenehme Atmosphäre schafft. Auch in schwierigen Situationen fühlt sich jeder Gast durch seine Gelassenheit und sein Lächeln wohl. Außerdem ermöglicht ihm sein großes Wissen über unsere Region und die von uns angebotenen Produkte die Gäste kompetent zu führen, auf jede Frage der Gäste einzugehen und wertvolle Informationen über unsere Weintraditionen zu teilen. Mit seiner Leidenschaft für unsere Arbeit, seiner natürlichen Bereitschaft zu unterhalten und Geschichten zu teilen, schafft er eine besondere Verbindung zu jedem Gast. Seine Energie und seine positive Art tragen dazu bei, dass jeder Besuch im Zeni1870 Weingut zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Das Team besteht auch aus unserer wunderbaren Claudia und all unseren anderen Mitarbeitern, die Sie kennenlernen werden.

Sie alle machen das Zeni1870 Wine Experience zu etwas Besonderem.



