

Anche la passione
ha la propria
denominazione.

TeF
collection

FeF *collection*

Nel mondo del vino poche lettere
possono dire molte cose.

Nel caso di FeF le lettere usate
sono le iniziali dei nostri nomi,
Fausto, Elena, Federica,
un acronimo con cui abbiamo
contraddistinto una selezione di vini
che rimarca il legame d'affetti
con la nostra terra d'origine,
il Bardolino.

Una dichiarazione d'amore
incontrollato e incondizionato.



Federica. Elena e Fausto Zeri.

FeF
collection

*Volevamo raccontare
qualcosa di noi.
L'abbiamo fatto
con i nostri vini.*

In quanti modi possiamo raccontare una storia?
C'è chi sceglie la carta e la penna, o la prima tastiera che incontra.
Chi si racconta in una sequenza di foto da affidare ai social.

Ma per chi è nato tra viti e botti è il vino stesso a raccogliere
la propria storia, il proprio carattere, il proprio modo d'essere.

La collezione FeF è nata così:
un ritratto di noi, della quinta generazione Zeni,
affidato ai vini che più ci somigliano.

Filari del Nino
Bardolino
Doc
Classico

Senza Solfiti
Aggiunti

Zona di produzione
Bardolino Classico
(la sponda orientale
del Lago di Garda)

Suolo
Terreni collinari di origine
morenica con presenza
di limo e argilla.

Vitigni
Corvina 60%
Corvinone 20%
Rondinella 20%

Produzione in vigna
ca. 100 q.li per ettaro

Metodo di produzione
Uva raccolta in cassette
in perfetto stato sanitario;
vinificazione con macerazione
sulle bucce per 8-10 giorni
e inoculo con un lievito
neutro che non produce solfiti.

Affinamento
In acciaio per 5 mesi

Alcool
12.5% vol.



“Sulle orme di papà Nino:
in modo naturale,
rispettando la vocazione
del territorio.”

Fausto

Colore
Rosso rubino brillante
con riflessi violacei.

Bouquet
Intenso con sentori
di frutti di bosco e fragola.

Sapore
Fresco, persistente
con un finale
piacevolmente tannico.

Abbinamento gastronomico
Paste al sugo, carni rosse,
formaggi teneri e salumi.

Consumo
Da gustare nell'arco
di due anni, si consiglia
una volta aperta la bottiglia
di berla nell'arco
della giornata.

Temperatura di servizio
14°-16°C

Chiaretto InAnfora Doc Classico

Zona di produzione
Bardolino Classico
(la sponda orientale
del Lago di Garda)

Suolo
Terreni collinari
di origine morenica.

Vitigni
Corvina 70%
Rondinella 30%

Produzione in vigna
ca. 90 q.li per ettaro

Metodo di produzione
Raccolta a mano
selezionando i grappoli
migliori. L'uva viene raccolta
al mattino presto in casse da
15 kg, dopo la diraspatura si
esegue una di macerazione a
freddo per circa 24 ore.
Si esegue la pressatura
soffice, il mosto viene
decantato staticamente e
la fermentazione avviene a
temperatura controllata.

Affinamento
Terminata la fermentazione
il vino viene travasato
in anfora di Terracotta con
le proprie fecce fini (lieviti di
fermentazione) e lasciato
in affinamento, nella bottaia
aziendale a temperatura
controllata, per un anno.

Alcool
13% vol.



“ Guardare in avanti,
riscoprendo la tradizione: il
mio Chiaretto affinato
in anfora ”

Elena

Colore
Rosato scarico brillante
vivo con una tonalità
tendente alla cipria.

Bouquet
Avolgente che inizia
con una nota di pietra lavica
per esaltarsi con sensazioni di
polpa di frutta bianca,
in particolare pesca,
e fiori di sambuco.

Sapore
Asciutto con una netta
sensazione minerale
che si prolunga lasciando una
piacevole sensazione
di freschezza.

Consumo
Da assaporare come aperitivo
o con pesce di acqua dolce,
formaggi freschi e sempre
in buona compagnia.

Temperatura di servizio
12°-14°C

Corvina
I.G.T.
Rosso
Veronese

Zona di produzione
La provincia di Verona.

Suolo
Terreni collinari di origine
morenica e vulcanica.

Vitigni
Corvina 100%

Produzione in vigna
ca. 100 q.li per ettaro

Metodo di produzione
Raccolta a mano
selezionando
i grappoli migliori;
fermentazione tradizionale
sulle bucce
con macerazione
di 2-3 settimane
nel mese di Ottobre.

Affinamento
In acciaio per 10 mesi.

Alcool
13% vol.



“ *Colore acceso, profumi netti, sapori puliti, senza incertezze: la mia Corvina in purezza* ”

Federica

Colore
Rosso rubino acceso.

Bouquet
Frutta fresca e spezie.

Sapore
Intenso e persistente.

Abbinamento gastronomico
Pasta al sugo, carni rosse
ai ferri, formaggi.

Consumo
Vino da gustare al meglio
nell'arco di 2 anni.

Temperatura di servizio
18°-20°C

Passito I.G.T. bianco del Veneto

Zona di produzione

La provincia di Verona.

Suolo

Terreni collinari di origine morenica e vulcanica su detriti rossi e basalti.

Vitigni

Garganega 60%,
Chardonnay 40%

Produzione in vigna

ca. 80 q.li per ettaro

Metodo di produzione

Raccolta a mano selezionando i grappoli giunti a maturazione ottimale. L'uva viene posta in plateaux e lasciata appassire per 3-4 mesi con presenza di muffa nobile. Pressatura soffice delle uve per estrarre solo il mosto fiore e successiva fermentazione lenta in barriques.

Affinamento

In barriques per 12-16 mesi e successivo riposo in acciaio.

Alcool

13.5% vol.



Insieme
per chiudere
in dolcezza.

Colore

Giallo oro.

Bouquet

Ampio ed etereo con sentori di fiori d'arancio e vaniglia.

Sapore

Dolce, armonico,
caldo e persistente.

Abbinamento gastronomico

Vino da dessert
e da meditazione,
ottimo accompagnamento di
fois gras e pasticceria
in genere.

Consumo

Da gustare al meglio
nell'arco di 3-4 anni.

Temperatura di servizio

14°-15°C

Il nostro orizzonte è il mondo. ma il punto di partenza è sempre la nostra terra.

Dominato da una distesa di vigneti e ulivi, il territorio del Bardolino si estende tra la sponda orientale del Lago di Garda e le colline moreniche dell'entroterra.

Un clima sempre mite, grazie all'effetto termico del lago, e terreni ricchi di scheletro che si riscaldano rapidamente anche in inverno, garantiscono condizioni ottimali per la coltivazione della vite.

In queste terre, dove la vitivinicoltura è tradizione millenaria, coltiviamo le uve autoctone che danno anima e corpo ai vini della nostra selezione FeF, limited edition.

Una collezione di sapori ed emozioni che raccontano passato, presente e futuro della nostra famiglia e di un territorio, quello del Garda, da cui tutto è partito.



Il bello di avere una storia è continuare a scriverne il futuro.



TeF
collection

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



ZENI
1870

