

Se ci pensiamo bene, si può bere vino per cinque motivi: in primo luogo, per festeggiare, poi per placare la sete esistente, per scongiurare la sete futura, poi in onore del buon vino e infine per ogni motivo.

Friedrich Rückert





LA FAMIGLIA

La nostra Cantina fonda il proprio successo e la qualità dei propri vini sulla grande sinergia che ruota attorno ad un team affiatato e consolidato.
Gli eredi Zeni, Fausto, Elena e Federica, guidati dall'esperienza e dalla saggezza della mamma Mariarosa, hanno saputo cogliere lo spirito e i valori dell'Azienda, portandoli con successo nell'era contemporanea, conquistando la fiducia di rinomati ristoranti ed esigenti palati in tutto il mondo, oltre a numerosi premi e riconoscimenti.

Lasciati emozionare dalla cultura del vino...





IL TEMPIO DI BACCO

Accedendo nella Bottaia della nostra
Cantina, si può respirare un'atmosfera
magica circondati da affreschi di miti e
leggende, decorazioni, stucchi e foglie d'oro,
entrando a far parte in qualche modo di
quel processo di maturazione e
arricchimento che il vino compie in questo
luogo.



DOVE AFFINANO I NOSTRI VINI

La Sala Bottaia si sviluppa su di una superficie di circa 1400 mq, essendo stata progettata e costruita interamente interrata è in grado di sfruttare la naturale inerzia termica del terreno e l'effetto di isolanti naturali come terra e sassi al fine di ridurre lo sbalzo termico.

Queste caratteristiche fanno della Bottaia il luogo ideale per ospitare botti, Tonneau e Barriques destinati all'affinamento dei nostri vini di grande struttura.





GALLERIA OLFATTIVA

Cantina Zeni 1870 è orgogliosa di presentare la Galleria Olfattiva, una degustazione enosensoriale nuova nel suo genere, unica in Italia. In questo percorso, riservato ai visitatori individuali, potrai mettere alla prova la tua memoria olfattiva, in un'esperienza totalizzante, dove questo senso dimenticato torna protagonista. La proposta comprende anche la degustazione dei due vini del percorso sensoriale in abbinamento a finger cheese gourmet.

€ 28,00/pax percorso e degustazione € 15,00/pax solo percorso olfattivo



Premi e Riconoscimenti

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





Le Brezze del Lago

Selezione di: 1 bianco e 3 rosati del Lago di Garda orientale

€ 39,50/pax

Bardolino Chiaretto Spumante DOC Brut

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

Uvaggio: Corvina e Rondinella Affinamento: In bottiglia per 6

mesi

Alcool: 12,50% vol.
Colore: Rosa brillante
Bouquet: Fragrante,
piacevolmente fruttato e

floreale

Sapore: Rotondo, di buona sapidità con succose note

fruttate

Lugana Marogne DOC



Zona di produzione: Lugana (sulla sponda meridionale del Lago di Garda) Uvaggio: Trebbiamo di

Lugana

Affinamento: In acciaio, sulle

proprie fecce fini
Alcool: 13,50% vol.
Colore: Giallo paglierino
Bouquet: Fruttato e ampio,
con sentori di miele e frutta
Sapore: Sapido, rotondo e

persistente

Rosato Veronese IGT

Zona di produzione: Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda) Uvaggio: Corvina e Rondinella Affinamento: In tonneau da 500 lt e successivamente in acciaio

Alcool: 13% vol.

Colore: Cerasuolo con riflessi

rosa

Bouquet: Piacevolmente fruttato e floreale con note

speziate

Sapore: Fresco, sapido, intenso e persistente fruttate

Chiaretto in Anfora DOC Classico



Zona di produzione: Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda) Uvaggio: Corvina e Rondinella

Affinamento: Anfora Alcool: 13% vol. Colore: Rosato scarico

brillante vivo con una tonalità tendente alla cipria

Bouquet: Avvolgente, spiccata nota di pietra lavica, frutta bianca, pesca e

fiori di sambuco.

Sapore: Asciutto, minerale, piacevolmente fresco.

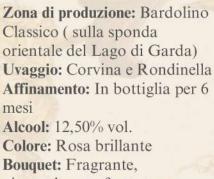




Grande Freschezza

Selezione di: 3 bianchi e 1 rosato del Lago di Garda orientale € 37,80/pax

Bardolino Chiaretto Spumante DOC Brut



Sapore: Rotondo, di buona sapidità con succose note

Soave DOC Classico Vigne Alte

Zona di produzione: Soave (zona orientale delle colline veronesi)

Uvaggio: Garganega, Trebbiano e Chardonnay Affinamento: in acciaio Alcool: 12,50% vol.

Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognolii Bouquet: Intenso, delicato con

sentori di sambuco e fiori di

Sapore: Elegante, persistente e con leggero retrogusto

amarognolo



Costalago IGT Bianco Tre Venezie

Zona di produzione:

Territori delle Venezie Uvaggio: Garganega e Chardonnay

Affinamento: In acciaio per

Alcool: 13,50% vol.

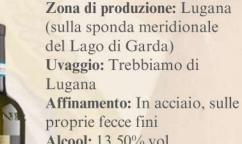
Colore: Giallo paglierino Bouquet: Piacevoli profumi floreali con note di frutta

gialla e agrumi

Sapore: Sapido, minerale e

persistente

Lugana Marogne DOC



proprie fecce fini Alcool: 13,50% vol.

Colore: Giallo paglierino Bouquet: Fruttato e ampio, con sentori di miele e frutta Sapore: Sapido, rotondo e

persistente



SOAVE

ZENI





Bella Vita

Selezione di: 1 rosato e 3 rossi delle aree di Bardolino e Valpolicella

€ 44,00/pax

Chiaretto in Anfora DOC Classico

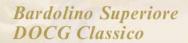
Zona di produzione: Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda) Uvaggio: Corvina e Rondinella

Affinamento: Anfora Alcool: 13% vol.

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

Bouquet: Avvolgente, spiccata nota di pietra lavica, frutta bianca, pesca e fiori di sambuco.

Sapore: Asciutto, minerale, piacevolmente fresco.



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

Uvaggio: Corvina, Corvinone e

Rondinella

Affinamento: In botte di rovere per un anno, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio

Alcool: 13,50% vol.

Colore: Rosso rubino intenso Bouquet: Caldo, con sentori di frutta rossa matura e note speziate

Sapore: Pieno, avvolgente e

giustamente tannico



Valpolicella Superiore Ripasso Marogne DOC

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

10-12 mesi, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio

Sapore: Pieno, vellutato, corposo e

persistente

Amarone della Valpolicella Vigne Alte DOCG Classico

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Uvaggio: Corvina, Corvinone e

Rondinella

Affinamento: In botte di rovere da 25 Hl per 2-4 anni, a seconda

dell'annata

Alcool: 16% vol.

Colore: Rosso rubino intenso con

riflessi granata

Bouquet: Fine, elegante, con sentori di frutta sotto spirito, cacao e spezie Sapore: Avvolgente, armonico, caldo

e persistente





DELLA VALPOLICELLA

ZENI

Sfumature Zeni 1870

Selezione di:

1 rosato e 3 rossi delle aree di Bardolino e Valpolicella

€ 44,00/pax

Chiaretto in Anfora DOC Classico

Zona di produzione: Bardolino Classico (sulla sponda

orientale del Lago di Garda)

Uvaggio: Corvina e Rondinella

Affinamento: Anfora Alcool: 13% vol.

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

Bouquet: Avvolgente, spiccata nota di pietra lavica, frutta bianca, pesca e

fiori di sambuco.

Sapore: Asciutto, minerale,

piacevolmente fresco.

Bardolino Superiore DOCG Classico

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

Uvaggio: Corvina, Corvinone e

Rondinella

Affinamento: In botte di rovere per un anno, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio

Alcool: 13,50% vol.

Colore: Rosso rubino intenso Bouquet: Caldo, con sentori di frutta rossa matura e note speziate

Sapore: Pieno, avvolgente e

giustamente tannico



Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Zona di produzione:

Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Uvaggio: Corvina, Corvinone e

Rondinella

Affinamento: In botte di rovere

da 50 Hl per 2-3 anni, a seconda dell'annata Alcool: 15,50% vol.

Colore: Rosso rubino intenso Bouquet: Intenso, fruttato, con sentori di frutta cotta e spezie

Sapore: Morbido e pieno

Cruino Rosso Veronese IGT

Zona di produzione: la provincia

di Verona

Vitigni: Corvina Grossa
Affinamento: in barriques di
rovere francese per 10–18 mesi,

a seconda dell'annata **Alcool:** 16% vol.

Colore: Rosso rubino carico

con riflessi granata

Bouquet: Sentori di fieno, mandorle amare e frutta secca

Sapore: Pieno, avvolgente, minerale, leggermente

balsamico





FeF Collection

Selezione di: 1 rosato, 1bianco e 2rossi di Bardolino € 40,50/pax

Chiaretto in Anfora DOC Classico

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

Uvaggio: Corvina e Rondinella

Affinamento: Anfora Alcool: 13% vol

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

Bouquet: Avvolgente, spiccata nota di pietra lavica, frutta bianca, pesca e fiori di sambuco.

Sapore: Asciutto, minerale, piacevolmente fresco.

Bardolino DOC Classico I Filari del Nino

Zona di produzione: Bardolino Classico (la sponda orientale del

Lago di Garda)

Uvaggio: Corvina, Corvinone e

Uvaggio: Corvina, Corvinone e Rondinella

Rondinella

Affinamento: In acciaio per 5 mesi

11---1-12

Alcool: 12,50% vol

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



Corvina IGT Rosso Veronese

Zona di produzione: La provincia di Verona Uvaggio: Corvina

Affinamento: In acciaio per

10 mesi

Alcool: 13% vol.

Colore: Rosso rubino acceso Bouquet: Frutta fresca e

spezie

Sapore: Intenso e persistente

Passito IGT Bianco del Veneto

Zona di produzione: La provincia di Verona

Uvaggio: Garganega e

Chardonnay

Affinamento: In barriques per 12-16 mesi e successivo riposo

in acciaio

Alcool: 13,50% vol. Colore: Giallo oro

Bouquet: Ampio ed etereo con sentori di fiori d'arancio e

vaniglia

Sapore: Dolce, armonico, caldo

e persistente





Anima Valpolicella

Selezione di: 4 vini rossi della Valpolicella

€ 49,00/pax

Valpolicella Superiore Ripasso Marogne DOC

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a

nord di Verona)

Uvaggio: Corvina, Corvinone e

Rondinella

Affinamento: In botte di rovere per 10-12 mesi, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio

Alcool: 14% vol.

Colore: Rosso rubino intenso

Bouquet: Vinoso, ricco, con sentori

di amarene e frutta matura

Sapore: Pieno, vellutato, corposo e

persistente

Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Zona di produzione:

Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di

Verona)

Uvaggio: Corvina, Corvinone e

Rondinella

Affinamento: In botte di rovere

da 50 Hl per 2-3 anni, a seconda dell'annata Alcool: 15.50% vol.

Colore: Rosso rubino intenso Bouquet: Intenso, fruttato, con sentori di frutta cotta e spezie Sapore: Morbido e pieno

Amarone della Valpolicella **DOCG Barriques**

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Uvaggio: Corvina, Corvinone e

Rondinella

Affinamento: In barriques di rovere francese per 12-24 mesi, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in

acciaio

Alcool: 16% vol.

Colore: Rosso rubino intenso con

riflessi granata

Bouquet: Avvolgente, vanigliato con

sfumature di cacao e spezie

Sapore: Pieno, armonico, giustamente

tannico, con sentori di vaniglia

Recioto della Valpolicella Vigne Alte DOCG Classico

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Vitigni: Corvina, Corvinone E

Rondinella

Affinamento: In botte di rovere da 25 Hl per 1-2 anni, a seconda dell'annata, e successivo riposo in acciaio

Alcool: 14% vol.

Colore: Rosso rubino vivo Bouquet: Avvolgenti profumi di

sottobosco, more e lamponi Sapore: Dolce, morbido e

vellutato

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

ZENI







ZENI

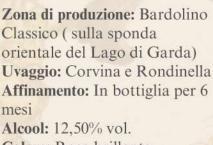
La Splendida Idea

Selezione di:

1 rosato, 1 bianco e 2 rossi delle aree di Bardolino e Valpolicella

€ 43,00/pax

Bardolino Chiaretto Spumante DOC Brut



Alcool: 12,50% vol.

Colore: Rosa brillante

Bouquet: Fragrante,
piacevolmente fruttato e

floreale

Sapore: Rotondo, di buona sapidità con succose note

fruttate

Lugana Marogne DOC



Zona di produzione: Lugana (sulla sponda meridionale del Lago di Garda)
Uvaggio: Trebbiamo di

Lugana

Affinamento: In acciaio, sulle

proprie fecce fini
Alcool: 13,50% vol.
Colore: Giallo paglierino
Bouquet: Fruttato e ampio,
con sentori di miele e frutta
Sapore: Sapido, rotondo e

persistente

Amarone della Valpolicella Vigne Alte DOCG Classico

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Uvaggio: Corvina, Corvinone e

Rondinella

Affinamento: In botte di rovere da 25

Hl per 2-4 anni, a seconda

dell'annata

Alcool: 16% vol.

Colore: Rosso rubino intenso con

riflessi granata

Bouquet: Fine, elegante, con sentori di frutta sotto spirito, cacao e spezie **Sapore:** Avvolgente, armonico, caldo

e persistente

Cruino Rosso Veronese IGT

Zona di produzione: la provincia

di Verona

Vitigni: Corvina Grossa
Affinamento: In barriques di
rovere francese per 10–18 mesi,
a seconda dell'annata

Alcool: 16% vol.

Colore: Rosso rubino carico

con riflessi granata

Bouquet: Sentori di fieno, mandorle amare e frutta secca

Sapore: Pieno, avvolgente, minerale, leggermente

balsamico







Tagliere Degustazione

Possibilità di abbinare alle degustazioni sopra descritte dei taglieri degustazione.

Pregasi notare che tali taglieri non sono da considerarsi una sostituzione al pasto, ma un più semplice accompagnamento alla degustazione.



Selezione di salumi e formaggi locali di diversa stagionatura

Possibilità vegetariana su richesta

Piccolo € 15,00

Grande € 23,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In alcuni prodotti possono essere presenti i seguenti allergeni:

1 Glutine / 2 Crostacei / 3 Uova / 4 Pesce / 5 Arachidi / 6 Soia / 7 Latte / 8 Frutta a guscio / 9 Sedano / 10 Senape / 11 Semi di Sesamo / 12 Anidride Solforosa / 13 Lupini / 14 Molluschi





La nostra azienda si dedica all'accoglienza da oltre 20 anni e, incessantemente, pensieri ed azioni si evolvono, con l'obiettivo di migliorare uno stile innovativo e personalizzato, dedito con passione, cortesia e professionalità, sia verso i visitatori che nella cura del proprio territorio.

"L'ORA", brezza che spira quotidianamente sul Lago di Garda da Sud a Nord, all'interno della nostra cantina è il marchio che qualifica il personale che riceve e guida i nostri ospiti nei tour e nelle degustazioni. La nostra sincera predisposizione all'invito, per coinvolgere attivamente chi vuole conoscerci in un contesto esclusivo ed affascinante.

Metteremo a vostra disposizione uno degli spazi più suggestivi presentinella nostra Cantina: la Sala Bottaia.

È in questa speciale atmosfera che vi accompagneremo in un'esperienza unica.



L'iniziativa prevede l'organizzazione del vostro evento / light lunch /cena con degustazione.

Riservato solamente ai gruppi.

Per informazioni rivolgersi al personale oppure contattarci tramite:

\(+390456210087



A nome della famiglia Zeni e di tutto il nostro staff: Grazie per averci scelto.

Con un'esperienza pluriennale nel reparto accoglienza di Cantina Zeni1870, Radovan è una figura di riferimento che incarna perfettamente lo spirito di ospitalità e professionalità che caratte<mark>rizza il no</mark>stro staff. La sua lunga carriera nel settore gli ha permesso di affinare una competenza unica nell'accogliere ogni ospite con calore e disponibilità, mettendo sempre al primo posto il desiderio di offrire un'esperienza memorabile. Il suo carisma, unito a una raffinata capacità oratoria, sono qualità che lo rendono speciale e apprezzato da chiunque entri in contatto con lui. Non a caso, il significato del suo nome deriva dalla parola slava "radovati", che significa "rendere felici", un chiaro riflesso del suo approccio positivo e orientato al cliente. Radovan sa come creare un'atmosfera accogliente e serena, grazie alla sua naturale capacità di mettersi nei panni degli altri, comprendendo al primo posto le esigenze di ogni visitatore. La sua energia dinamica e la sua efficienza sono sempre al servizio degli ospiti. Inoltre, la sua vasta conoscenza del nostro territorio e dei nostri prodotti permette di arricchire ogni interazione, offrendo informazioni interessanti e dettagli che rendono ogni visita unica e piacevole. Radovan è senza dubbio un elemento fondamentale del nostro team e un vero ambasciatore di Cantina Zeni1870.

Anche Enes, nonostante la giovane età, ha rapidamente dimostrato un'incredibile abilità nel creare un ambiente accogliente. Il suo nome, che significa "amichevole", riflette perfettamente il suo carattere socievole e immediatamente rassicurante. Enes sa come creare un'atmosfera accogliente, confortevole e piacevole, con un approccio pacato e sempre efficiente. La sua tranquillità e il suo sorriso fanno sentire ogni ospite a proprio agio, anche nelle situazioni più impegnative. Inoltre, la sua profonda conoscenza del nostro territorio e dei prodotti che offriamo gli consente di guidare gli ospiti con competenza, rispondendo a ogni curiosità e condividendo dettagli preziosi sulle nostre tradizioni vinicole.

Con la sua passione per il nostro lavoro e la sua naturale predisposizione a intrattenere e condividere storie, rende ogni esperienza unica, creando un legame speciale con ogni ospite. La sua energia e il suo spirito positivo contribuiscono a rendere ogni visita da Cantina Zeni1870 una vera e propria esperienza memorabile.

Il team si compone anche della nostra meravigliosa Claudia, oltre a tutti gli altri nostri collaboratori che avrete il piacere di conoscere.

Tutti loro rendono speciale la Wine Experience Zeni1870.



