ZENI
1870

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

ZENI
1870

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…

ZENI
1870

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

ZENI 1870

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 inAnfora 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.

ZENI
1870

Grande Freschezza

Selezione di:
3 bianchi e 1 rosato del Lago di Garda orientale

€ 37,80/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

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 vite
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 4 mesi
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

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

ZENI
1870

Bella Vita

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

€ 44,00/pax

Chiaretto inAnfora 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

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 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

ZENI
1870

Sfumature Zeni 1870

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

€ 44,00/pax

Chiaretto inAnfora 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

ZENI
1870

FeF Collection

Selezione di:
1 rosato, 1bianco e 2rossi di Bardolino

€ 40,50/pax

Chiaretto inAnfora 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 Rondinella
Affinamento: In acciaio per 5 mesi
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

ZENI
1870

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

ZENI
1870

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

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

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

ZENI
1870

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

ZENI 1870

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:
lora@zeni.it
+390456210087

ZENI 1870

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 caratterizza il nostro 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.

ZENI
1870

ZENI

1870