

Cantina F.lli Zeni die Zeni Bardolino Classico DOC Cantina Zeni



Art.-Nr.:	624101-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Bardolino
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rose
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	50% Corvina, 40% Rondinella, 10% Molinara
Restzucker:	4.00 g/l
Säure:	5.80 g/l
Serviertemperatur:	15-16
Trinkreife:	3
EAN:	8005369001141

Preise

Flasche 7,60 € brutto

Preis pro Liter: 10,13 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Farbe: Rubinrot von mittlerer Intensität
- Bukett: fein, delikat, mit einem Hauch von Blumen
- Geschmack: weich, würzig und harmonisch
- Genuss-Wein, der am besten innerhalb von 2 Jahren genossen werden sollte, serviert bei einer Temperatur von 15-16°C

• Empfohlen zu Nudel- und Reisgerichten mit Sauce, weißem Fleisch, Weich- und Frischkäse

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

Boden: Hügelgebiet moränischen Ursprungs

Hektarertrag: 120 dz/ha

Weinlese: Handlese im Laufe einer einzigen Erntesession

Weinbereitung: traditionelle Vinifikation mit Kontakt der Schalen mit dem Most über 4-6 Tage

Zutaten

Trauben, Stabilisatoren (Gummi arabicum, Zitronensäure), Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (Sulfite, Dimethyldicarbonat), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt, konzentrierter Traubenmost, Hefen, Bentonit

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

