

# Cantina F.lli Zeni die Zeni Costalago IGT Rosso Veronese Cantina Zeni



<b>Art.-Nr.:</b>	624116-19
<b>Gebinde:</b>	1 x 3l Holzkiste
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,8 %
<b>Anbauregion:</b>	Venetien (Veneto)
<b>Ausbau:</b>	im neuen und gebr. Barrique
<b>Farbe:</b>	Rose
<b>Fasslagermonate:</b>	24
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Rebsorten:</b>	70% Corvina, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Restzucker:</b>	7.00 g/l
<b>Säure:</b>	5.80 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	18-20
<b>Trinkreife:</b>	6

## Preise

**Holzkiste 73,00 €** brutto

Preis pro Liter: 24,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Farbe: tiefes Rubinrot
- Bukett: blumige Aromen mit Noten von reifen Früchten
- Geschmack: wenig, weich und anhaltend
- Wein, der am besten innerhalb von 4 Jahren genossen werden sollte, serviert bei einer Temperatur von 18-20°C
- Empfohlen zu Nudelgerichten mit Sauce, dunklem Fleisch vom Grill, Wild, Käse

Anbaugebiet: Veneto, in der Provinz Verona

Boden: Hügelland moränischen und vulkanischen Ursprungs

Hektarertrag: 100 dz/ha Weinlese: selektive Handlese der besten Trauben, die kurze Zeit auf Plateaux-Kisten zum Trocknen ausgelegt werden

Weinbereitung: traditionelle Gärung mit Maischung in Kontakt mit den Schalen über 2 bis 3 Wochen (im Laufe des Monats November)

Ausbau: etwa 12 bis 24 Monate in Eicheholzfässern je nach Jahrgang und kurze Zeit in Edelstahlbehältern

