

Cantina F.lli Zeni die Zeni Custoza DOC Vigne Alte Cantina Zeni



Art.-Nr.:	624131-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,3 %
Anbaugebiet:	Bianco di Custoza
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	40% Garganega, 30% Chardonnay, 20% Tocai, 10% Trebbiano
Restzucker:	5.00 g/l
Säure:	6.00 g/l
Serviertemperatur:	10-12
Trinkreife:	3
EAN:	8005369001189

Preise

Flasche 9,00 € brutto

Preis pro Liter: 12,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen
- Bukett: intensiv und elegant mit einem Hauch von exotischen Früchten und Honig
- Geschmack: anhaltend, samtig und delikat
- Jung zu trinkender Wein bei einer Temperatur von 10-12°C, um seinen charakteristischen Duft voll auszuschöpfen

Anbaugebiet: Custoza (Moränenhügel am südwestlichen Ufer des Gardasees)

Boden: Hügelland moränischen Ursprungs, rot- und braunerdtige Böden mit Gesteinstrümmern

Hektarertrag: 110 dz/ha

Weinlese: Handlese der besten Trauben, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife geerntet werden

Weinbereitung: Maischung in Kontakt mit den Schalen, sanfte Pressung und temperaturkontrollierte Gärung des Mostes

Zutaten

Weintrauben, Traubenmostkonzentrat, Konservierungsstoffe (Sulfit, Dimethyldicarbonat), Stabilisatoren

(Metaweinsäure, Gummi arabicum), abgefüllt Schutzatmosphäre, Hefen

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit, Hefe

