

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



<b>Art.-Nr.:</b>	624100-24
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Bardolino
<b>Anbauregion:</b>	Venetien (Veneto)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Rose
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	50% Corvina, 40% Rondinella, 10% Molinara
<b>Restzucker:</b>	6.00 g/l
<b>Säure:</b>	6.00 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10-12
<b>Trinkreife:</b>	3
<b>EAN:</b>	8005369001127

## Preise

**Flasche 7,70 €** brutto

Preis pro Liter: 10,27 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Farbe: rosé
- Bouquet: fruchtig und elegant, mit deutlichen Anklängen an Rosen und Veilchen
- Geschmack: frisch, delikater, fruchtig und lebhaft
- Genuss: Jung getrunken Wein bei einer Temperatur von 10-12°C, um seinen charakteristischen Duft voll auszuschöpfen
- Empfohlen zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, weißem Fleisch, Fischrisotto, hausgemachten Nudeln

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: Abstich des Vorlaufmostes nach 12-36 Std. langer Maischung und darauf folgende temperaturkontrollierte Gärung des Mostes

Ausbau: in Edelstahlbehältern

## Zutaten

---

Weintrauben, Traubenmostkonzentrat, Konservierungsstoffe (Sulfit Dimethyldicarbonat), Stabilisatoren (Metaweinsäure, Gummi arabicum), unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Hefen

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfite, Hefe

