

# Cantina F.lli Zeni die Zeni Valpolicella Ripasso DOC Superiore Marogne Cantina Zeni



<b>Art.-Nr.:</b>	624106-23
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Valpolicella
<b>Anbauregion:</b>	Venetien (Veneto)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank und Barrique
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	12
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara
<b>Restzucker:</b>	4.00 g/l
<b>Säure:</b>	5.60 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	17-19
<b>Trinkreife:</b>	4
<b>EAN:</b>	8005369000984

## Preise

**Flasche 14,90 €** brutto

Preis pro Liter: 19,87 €

UVP: 16,50€ **-10%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Farbe: intensives Rubinrot
  - Bouquet: weinig, reich, mit einem Hauch von schwarzen Kirschen und reifen Früchten
  - Geschmack: voll, samtig, vollmundig und anhaltend
  - Wein, der am besten innerhalb von 4 Jahren genossen werden sollte, serviert bei einer Temperatur von 17- 19 Grad
  - Empfohlen zu dunklem Fleisch von Grill, Nudelgerichten mit Sauce, Buttermilchkäse, Braten
- Anbaugebiet: Gebiet des Valpolicella Classico (Hügelland im Norden Veronas)  
Boden: rote und braune Böden mit Untergrund aus Geröll, Kalkmergel und Basalt  
Hektarertrag: 90 dz/ha  
Rebsorten: Corvina 60% - Rondinella 30% - Molinara 10%  
Weinlese: nur ausgewählte Trauben aus Hügelweinbergen. Die am Anfang der Lese gelesenen Trauben werden in Plateau-Kisten zum Trocknen ausgelegt. Danach werden die leicht getrockneten Trauben zusammen mit der am Ende der Lese gelesenen Trauben gekeltert  
Weinbereitung: traditionelle Vinifikation mit Maischung über 10-15 Tage und folgendes "Ripasso-Verfahren" bei

dem der junge Wein, gemäß der traditionellen Valpolicella-Technik, durch eine Nachgärung auf dem Amarone-Trester verfeinert wird

Ausbau: etwa 10-12 Monate in Eicheholzfässern je nach Jahrgang und kurze Zeit in Edelstahlbehältern

Weinanalysen: Alkoholgehalt 13.7% Vol., Restzucker 4 g/l, Trockenextrakt 28 g/l, Gesamtsäure 5.60 g/l, Ph-Wert 3.40

