

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



|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 624133-2023             |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 0,75l Flasche       |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 16 %                    |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Verona                  |
| <b>Anbauregion:</b>       | Venetien (Veneto)       |
| <b>Ausbau:</b>            | im gebrauchten Barrique |
| <b>Dekantierzeit:</b>     | 30                      |
| <b>Farbe:</b>             | Rot                     |
| <b>Fasslagermonate:</b>   | 14                      |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                 |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2023                    |
| <b>Rebsorten:</b>         | 100% Corvina Grossa     |
| <b>Restzucker:</b>        | 7.00 g/l                |
| <b>Säure:</b>             | 7.00 g/l                |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 17-19                   |
| <b>EAN:</b>               | 8005369001370           |

## Preise

**Flasche 26,00 €** brutto

Preis pro Liter: 34,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Farbe: tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen
- Bukett: Anklänge von Heu, Bittermandeln und getrockneten Früchten
- Geschmack: voll, umhüllend, mineralisch, leicht balsamisch
- Wein, der innerhalb von zehn Jahren am besten genossen werden sollte, serviert bei einer Temperatur von 17-19 °C, wobei darauf zu achten ist, die Flasche eine halbe Stunde vor der Verkostung zu entkorken

Anbaugebiet: Veneto, in der Provinz Verona

Boden: hügelige Böden moränischen Ursprungs und rote und braune Böden vulkanischen Ursprungs

Hektarertrag: 90 dz/ha

Rebsorten: Corvina Grossa 100%

Weinlese: selektive Handlese der vollreifen Trauben, die im Laufe der verschiedenen Erntesessionen geerntet und kurze Zeit auf Plateaux-Kisten zum Trocknen ausgelegt werden

Weinbereitung: traditionelle Vinifikation mit Maischung über 2-3 Wochen

Ausbau: etwa 10-18 Monate in französischen Eichenholz-Barriques je nach Jahrgang

