ZENI
1870

PASSAPORTO
DIVINO

REPUBBLICA ITALIANA

Passaporto Divino

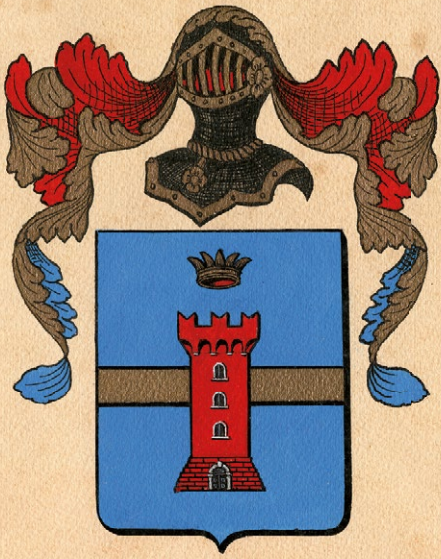
Cognome
ZENI
Nome
FRATELLI
Cittadinanza
ITALIANA
Data di nascita
1870
Luogo di nascita
BARDOLINO - VERONA - ITALIA

Famiglia Zeni

Famiglia Zeni

FAMIGLIA ZENI
DAL
1870
TERESINA
GIOVANNI
ELISABETTA
FRANCESCO
MARIA
EMILIA
GAETANO
MARIA
BARTOLOMEO
TERESA

FAUSTO
ELENA
FEDERICA
GAETANO
MARIAROSA
FRANCA
SILVANA
GAETANO
ERNESTO
ALESSANDRINA
BIANCAMARIA
EMILIO
IRMA
ORESTE
ANGELINA



ZENI

FONTE
Dal diploma di nobiltà
19. V. 1649. –

DESCRIZIONE
Registr. al N.° 688
Vol. 1°-A. 1947

Le Origini

La storia della Cantina Zeni inizia nel 1870 quando Bartolomeo Zeni, pittore per passione ma carrettiere di mestiere, trasportava il vino nei diversi paesi rivieraschi del Lago di Garda. La passione per il vino si manifesta anche nelle generazioni a seguire, ma si concretizza solo successivamente, intorno agli anni Trenta, con la nascita di una piccola cantina situata nell'antico Borgo Garibaldi di Bardolino e gestita dai fratelli Faustino ed Ernesto.
La svolta commerciale decisiva nella storia dell'azienda si ha tuttavia qualche anno più tardi con Gaetano, detto Nino, succeduto alla morte del padre Faustino.
Dal 1966 inizia così questa nuova fase di costante miglioramento qualitativo dei vini assieme ad un complessivo sviluppo tecnologico, concretizzatosi grazie alla costruzione della nuova cantina di produzione e vinificazione, sede attuale dell'azienda.
Ancora oggi, il costante miglioramento qualitativo dei vini e il continuo apporto di innovazioni del sistema produttivo continuano a costituire le basi della filosofia aziendale perseguita con entusiasmo e costante dedizione dai fratelli Fausto, Elena e Federica, succeduti alla conduzione dell'azienda dopo la scomparsa del padre Gaetano. Da lui ereditano il forte legame con la propria terra, espressione di un suolo unico, quale fattore garante della tipicità dei nostri vini.
Un cambio generazionale che opera sulla base di solide radici che affondano in una tradizione vitivinicola secolare.

CARTA DELLE TERRE DEI NOSTRI VINI IN VERONA - LEGENDA

DEPOSITI MORENICI

Terreni su substrato di origine glaciale

Terreni profondi, franco argillosi e franco argillosi limosi, con scheletro ghiaioso, calcarei, moderatamente alcalini.

RILIEVI COLLINARI

Terreni su substrato roccioso calcareo

Terreni moderatamente profondi, franco argillosi limosi con comune scheletro ghiaioso medio, fortemente calcarei, moderatamente alcalini.

Terreni moderatamente profondi, a tessitura moderatamente fine con comune scheletro ghiaioso medio, estremamente calcarei, moderatamente alcalini.

Terreni moderatamente profondi, a tessitura moderatamente fine con abbondante scheletro ghiaioso, estremamente calcarei, moderatamente alcalini.

Terreni moderatamente profondi, a tessitura media con frequente scheletro ghiaioso medio, estremamente calcarei, moderatamente alcalini.

Terreni superficiali, a tessitura fine, con scheletro comune, scarsamente calcarei, moderatamente alcalini.

Terreni su substrato roccioso basaltico

Terreni profondi, franco argillosi limosi, con scarso scheletro ghiaioso medio, non calcarei, neutri.

Terreni su corpi di paleofrane

Terreni profondi, a tessitura media, con scheletro ghiaioso da comune ad abbondante, scarsamente calcarei, debolmente alcalini.

Terreni su depositi colluviali

Terreni profondi, a tessitura moderatamente fine, con comune scheletro ghiaioso medio, estremamente calcarei, moderatamente alcalini.

Terreni profondi, a tessitura moderatamente fine, con scarso scheletro ghiaioso medio, non calcarei, moderatamente alcalini

PIANURE

Terreni alluvionali dei corsi d'acqua prealpini

Terreni moderatamente profondi, a tessitura media, con abbondante scheletro ghiaioso grossolano, fortemente calcarei, moderatamente alcalini.

Terreni profondi, a tessitura moderatamente fine, fortemente calcarei, moderatamente alcalini.

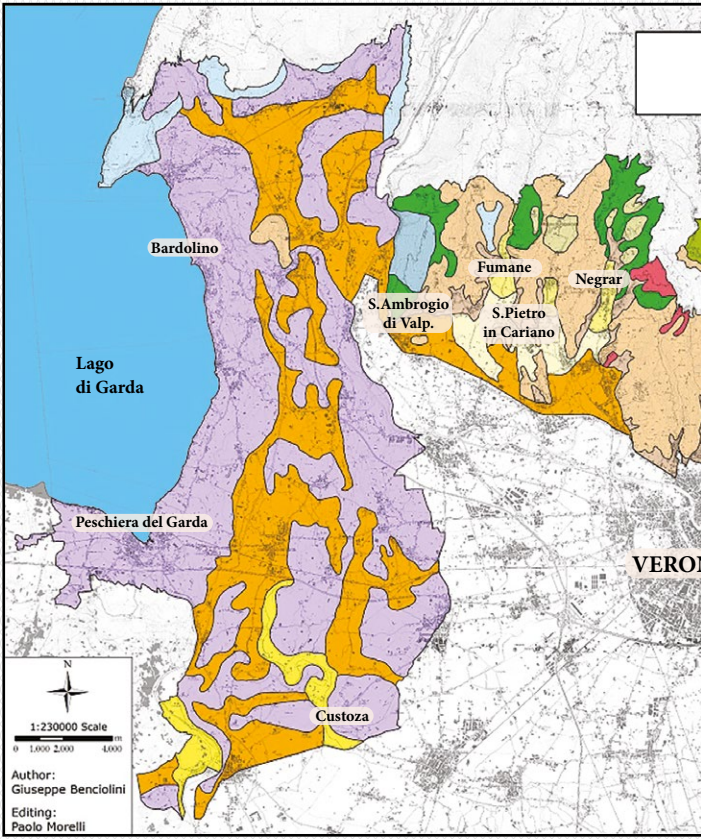
Terreni profondi, a tessitura moderatamente fine con comune scheletro ghiaioso, non calcarei, debolmente alcalini.

Terrenni profondi, a tessitura fine, non calcarei, debolmente alcalini.

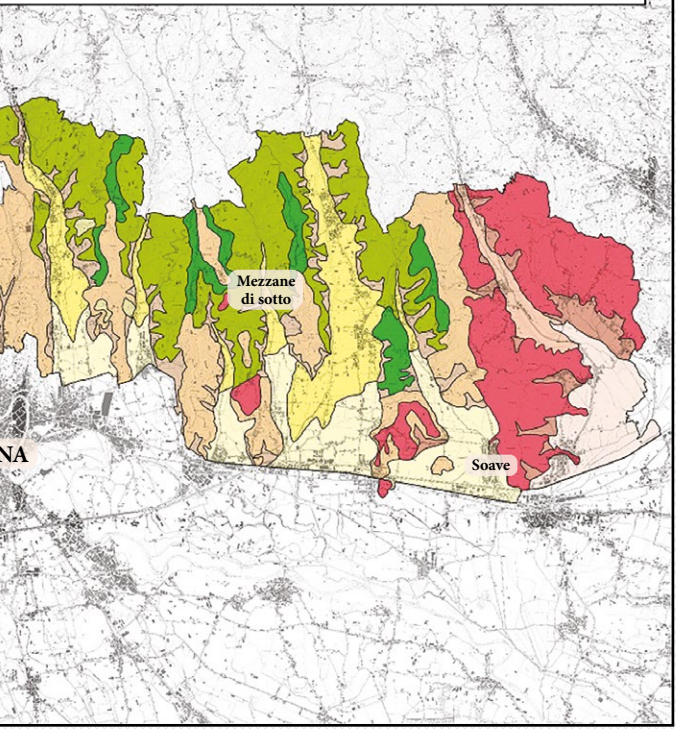
Terreni profondi, a tessitura grossolana con scarso scheletro ghiaioso, moderatamente calcarei, moderatamente alcalini.

Terreni alluvionali delle pianure fluvioglaciali

Terreni profondi, franco e franco sabbiosi, con frequente scheletro ghiaioso medio, non calcarei in superficie e molto calcarei in profondità, moderatamente alcalini.


Bardolino
Lago
di Garda
Peschiera del Garda
Custoza
Fumane
Negrar
S.Ambrogio
di Valp.
S.Pietro
in Cariano
VERO
N
1:230000 Scale
0 1,000 2,000 4,000 m
Author:
Giuseppe Benciolini
Editing:
Paolo Morelli

Carta delle terre dei nostri vini in Verona



VINI

1. Bardolino Superiore Docg Classico
   Bardolino I Filari del Nino Doc Classico
   Costalago Rosso Veronese Igt
2. Chiaretto Bardolino Vigne Alte Doc Classico
   Bardolino Chiaretto Spumante Doc
   Rosato Veronese Marogne Igt
3. Cruino Rosso Veronese Igt
   Garganega Vigne Alte Igt
   Bardolino Superiore Docg Classico
4. Bardolino Vigne Alte Doc Classico
5. Custoza Vigne Alte Doc
6. Lugana Vigne Alte Doc
   Lugana Marogne Doc
7. Amarone della Valpolicella Docg Classico
   Recioto della Valpolicella Vigne Alte Docg Classico
   Valpolicella Vigne Alte Doc Superiore
8. Amarone della Valpolicella Vigne Alte Docg Classico
   Valpolicella Ripasso Marogne Doc Superiore
9. Amarone della Valpolicella Docg Classico
   Valpolicella Ripasso Marogne Doc Superiore
10. Amarone della Valpolicella Barriques Docg
    Amarone della Valpolicella Nino Zeni Docg Classico
    Valpolicella Ripasso Marogne Doc Superiore
11. Amarone della Valpolicella Docg
12. Soave Vigne Alte Doc Classico

Chiaretto Bardolino Spumante
Doc Brut

Zona di produzione:
Bardolino Classico
(sulla sponda orientale
del Lago di Garda)
Suolo:
terreni collinari di origine morenica
Vitigni:
Come da disciplinare prodotto
principalmente con:
Corvina e Rondinella
Raccolta:
a mano selezionando
i grappoli migliori giunti
a maturazione ottimale
Metodi di produzione:
pressatura soffice delle uve,
lenta fermentazione e successiva
presa di spuma in autoclave
con Metodo Charmat
Dati analitici:
alcool 12,5% vol.
Colore:
rosa brillante
Bouquet:
fragrante, piacevolmente
fruttato e floreale
Sapore:
rotondo, di buona sapidità
con succose note fruttate
Consumo:
vino da bersi giovane
alla temperatura di 8-10°C
per gustarne appieno
l'ottima fragranza

I CLASSICI

Lo stile e la tipicità dei Vini Classici Veronesi in un'interpretazione semplice ed elegante.

Soave Doc Classico
Custoza Doc
Pinot Grigio delle Venezie Doc
Chiaretto Bardolino Doc Classico
Bardolino Doc Classico
Valpolicella Doc

SOAVE
CLASSICO
ZENI
1870

CUSTOZA
ZENI
1870

PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE
ZENI
1870

CHIARETTO
BARDOLINO
CLASSICO
ZENI
1870

BARDOLINO
CLASSICO
ZENI
1870

VALPOLICELLA
ZENI
1870

VIGNE ALTE

Da un'attenta selezione in vigna delle uve migliori giunte a maturazione ottimale nascono i vini della selezione Vigne Alte.

Chiaretto Bardolino Vigne Alte Doc Classico
Bardolino Vigne Alte Doc Classico
Valpolicella Vigne Alte Doc Superiore
Soave Vigne Alte Doc Classico
Custoza Vigne Alte Doc
Garganega Vigne Alte Igt
Lugana Vigne Alte Doc

Chiaretto Bardolino Vigne Alte
Doc Classico

Zona di produzione: Bardolino Classico, terreni di origine morenica.
Vitigni: Come da disciplinare prodotto principalmente con: Corvina e Rondinella
Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale
Metodi di produzione: svinatura del mosto fiore dopo 12-36 ore di macerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio
Bouquet: intenso e fruttato, con sentori di fiori di pesco, rose e viole
Sapore: asciutto, armonico e vivace

Bardolino
Vigne Alte
Doc Classico

Zona di produzione: Bardolino Classico, terreni collinari di origine morenica.
Vitigni: Come da disciplinare prodotto principalmente con: Corvina e Rondinella
Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale
Metodi di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 4-6 giorni. Affinamento in acciaio
Bouquet: intenso, fruttato e leggermente vinoso
Sapore: pieno, fragrante ed armonico

Valpolicella
Vigne Alte
Doc Superiore

Zona di produzione: Valpolicella Classica collinare, terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti
Vitigni: Come da disciplinare prodotto principalmente con: Corvina, Corvinone e Rondinella
Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale
Metodi di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 6-8 giorni.
Bouquet: vellutato, elegante, con sentori di fieno e frutta
Sapore: armonioso, pieno, persistente

Soave
Vigne Alte
Doc Classico

Zona di produzione: Soave Classico collinare, suolo di origine vulcanica.
Vitigni: Come da disciplinare prodotto principalmente con: Garganega, Trebbiano di Soave e Chardonnay
Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale
Metodi di produzione: macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.
Bouquet: intenso, delicato con sentori di sambuco e fiori di vite
Sapore: elegante, persistente e con leggero retrogusto amarognolo

Custoza
Vigne Alte
Doc

Zona di produzione: Custoza, terreni collinari di origine morenica.
Vitigni: Come da disciplinare prodotto principalmente con: Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai, Cortese e Chardonnay
Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale
Metodi di produzione: macerazione pellicolare, pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.
Bouquet: intenso ed elegante con sentori di frutta esotica e miele.
Sapore: persistente, vellutato e delicato

Garganega
Vigne Alte
Igt

Zona di produzione: la provincia di Verona, terreni collinari di origine morenica.
Vitigni: Garganega 100%
Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale
Metodi di produzione: macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.
Bouquet: delicato, intenso, con sentori di fiori, di banana e mela verde
Sapore: amabile, vellutato, armonico ed elegante.

Lugana
Vigne Alte
Doc

Zona di produzione: Lugana, terreni collinari di natura cretaceo argillosa.
Vitigni: Trebbiano di Lugana 100%
Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale
Metodi di produzione: macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.
Bouquet: intenso e ricco con sentori di pesca ed agrumi
Sapore: fresco, pieno e delicato

MAROGNE

Una produzione altamente selezionata che, dall'unione di una bassa resa per ettaro e specifiche tecniche di vinificazione, esprime tutto il potenziale del nostro antico territorio.

Lugana Marogne Doc
Rosato Veronese Marogne Igt
Valpolicella Ripasso Marogne Doc Superiore

Lugana Marogne
Doc

Zona di produzione:
Lugana (sulla sponda meridionale del Lago di Garda)
Suolo:
terreni collinari di origine morenica, terreni rossi e bruni su detriti
Vitigni:
Trebbiano di Lugana 100%
Raccolta:
a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale
Metodi di produzione:
macerazione pellicolare, pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata
Affinamento:
in acciaio, sulle proprie fecce
Dati analitici:
alcool 13,5% vol.,
Colore: giallo paglierino
Bouquet:
fruttato e ampio con sentori di miele e frutta
Sapore:
sapido, rotondo e persistente
Consumo:
vino di struttura, da gustare al meglio nell'arco di 3 anni alla temperatura di 12-14°C

Rosato Veronese
Igt

Zona di produzione:
Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)
Suolo:
terreni collinari di origine morenica
Vitigni:
Come da disciplinare prodotto principalmente con:
Corvina e Rondinella
Raccolta:
a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale
Metodi di produzione:
pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata
Affinamento:
in botte di rovere, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio
Dati analitici:
alcool 13% vol.
Colore:
cerasuolo con riflessi rosa
Bouquet:
piacevolmente fruttato e floreale con note speziate
Sapore:
fresco, sapido, intenso e persistente
Consumo:
vino da bersi giovane alla temperatura di 10-12°C per gustarne appieno la caratteristica fragranza

Valpolicella Superiore Ripasso Marogne
Doc

Zona di produzione:
Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)
Suolo:
terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti
Vitigni:
Come da disciplinare prodotto principalmente con:
Corvina, Corvinone e Rondinella
Raccolta:
grappoli selezionati provenienti da vigneti collinari.
Metodi di produzione:
vinificazione tradizionale con macerazione per 10-15 giorni, con successivo "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone secondo la tradizionale tecnica della Valpolicella
Affinamento:
in botte di rovere, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio
Dati analitici:
alcool 14% vol.,
Colore:
rosso rubino intenso
Bouquet:
vinoso, ricco, con sentori di amarene e frutta matura
Sapore:
pieno, vellutato, corposo e persistente
Consumo:
vino da gustare al meglio nell'arco di 4 anni, servito alla temperatura di 17-19°C

GLI SPECIALI

Vini intensi ed eleganti di spiccata individualità. Quando la tipicità si lascia interpretare...

Bardolino Superiore Docg Classico
Costalago Bianco Tre Venezie Igt
Costalago Rosso Veronese Igt
Corvar Rosso Veronese Igt
Cruino Rosso Veronese Igt

Bardolino Superiore
Docg Classico

Zona di produzione:
Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)
Suolo:
terreni collinari di origine morenica
Vitigni:
Come da disciplinare prodotto principalmente con:
Corvina, Corvinone e Rondinella
Raccolta:
vendemmia tardiva a maturazione ottimale dei grappoli
Metodi di produzione:
vinificazione tradizionale
con macerazione per per 10/15 giorni
Affinamento:
in botte di rovere, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio
Dati analitici:
alcool 13,5% vol.,
Colore:
rosso rubino intenso
Bouquet:
caldo, con sentori di frutta rossa matura e note speziate
Sapore:
pieno, avvolgente
e giustamente tannico
Consumo:
vino da gustare al meglio nell'arco di 4 anni, servito alla temperatura di 16-18°C

Costalago Bianco Tre Venezie Igt

Zona di produzione:
territori delle Venezie
Suolo:
terreni collinari di origine morenica e vulcanica
Vitigni:
Garganega e Chardonnay
Raccolta:
selezione delle uve giunte a perfetta maturazione fenolica
Metodi di produzione:
macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata
Affinamento:
in acciaio
Dati analitici:
alcool 13,5% vol.
Colore:
giallo paglierino
Bouquet:
piacevoli profumi floreali con note di frutta gialla e agrumi
Sapore:
sapido, minerale e persistente
Consumo:
vino di struttura, da gustare al meglio nell'arco di 3 anni alla temperatura di 12-14°C

Costalago Rosso Veronese
Igt

Zona di produzione:
la provincia di Verona
Suolo:
terreni collinari di origine morenica e vulcanica
Vitigni:
Uve rosse Veronesi
Raccolta:
selezione delle uve giunte a perfetta maturazione fenolica
Metodi di produzione:
fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 2-3 settimane nel mese di novembre
Affinamento:
in botte di rovere, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio
Dati analitici:
alcool 14% vol.,
Colore:
ros rubino carico
Bouquet:
profumi floreali con note di frutta matura
Sapore:
vinoso, morbido e persistente
Consumo:
vino da gustare al meglio nell'arco di 4 anni, servito alla temperatura di 18-20°C

Corvar
Rosso Veronese Igt

Zona di produzione:
la provincia di Verona
Suolo:
terreni collinari di origine morenica e terreni rossi bruni di origine vulcanica
Vitigni:
Uve rosse Veronesi
Raccolta:
a mano in più passaggi, a maturazione ottimale dei grappoli. Le uve vengono deposte in plateaux e lasciate leggermente appassire
Metodi di produzione:
vinificazione tradizionale con macerazione per 2-3 settimane
Affinamento:
in barriques
Dati analitici:
alcool 16% vol.,
Colore:
rosso rubino carico con riflessi granata
Bouquet:
sentori di frutta rossa matura con spezie dolci e vanigliate
Sapore:
vellutato, di armoniosa complessità
Consumo:
vino da gustare al meglio nell'arco di sei anni, servito alla temperatura di 16-18°C, avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima della degustazione

Cruino
Rosso Veronese Igt

Zona di produzione:
la provincia di Verona
Suolo:
terreni collinari di origine morenica
e terreni rossi bruni di origine vulcanica
Vitigni:
Corvinone 100%
Raccolta:
a mano selezionando con cura
i grappoli migliori provenienti
dai vigneti collinari. L'uva viene
posta in plateau e lasciata
appassire per favorire
la concentrazione di zuccheri,
estratto, aromi e glicerina
Metodi di produzione:
vinificazione tradizionale con
macerazione per 2-3 settimane
Affinamento: In botti grandi
e barriques a seconda dell'annata.
Dati analitici:
alcool 16% vol.,
Colore:
rosso rubino carico
con riflessi granata
Bouquet:
sentori di fieno, mandorle
amare e frutta secca
Sapore:
pieno, avvolgente, minerale,
leggermente balsamico
Consumo:
vino da gustare al meglio nell'arco
di cinque anni, servito
alla temperatura di 17-19°C,
avendo cura di stappare la bottiglia
mezz'ora prima della degustazione

Amarone della Valpolicella

Dalla tecnica dell'appassimento, unica e tipica della Valpolicella, nascono i nostri Amaroni... dal più classico al più ricercato Nino Zeni.

Amarone della Valpolicella Docg Classico
Amarone della Valpolicella Vigne Alte Docg Classico
Amarone della Valpolicella Barriques Docg
Amarone della Valpolicella Nino Zeni Docg Classico

Amarone Della Valpolicella
Docg Classico

Zona di produzione:
Valpolicella Classica
(sulla fascia collinare a nord di Verona)
Suolo:
terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti
Vitigni:
Come da disciplinare prodotto principalmente con: Corvina, Corvinone e Rondinella
Raccolta:
a mano selezionando con cura i grappoli migliori. L'uva viene posta in plateau e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina
Metodi di produzione:
appassimento e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 15/20 giorni
Affinamento:
in botte di rovere
Dati analitici:
alcool 15,5% vol.,
Colore:
rosso rubino intenso
Bouquet:
intenso, fruttato, con sentori di frutta cotta e spezie
Sapore:
morbido e pieno
Consumo:
vino da bersi a partire dal terzo anno dalla data di imbottigliamento, servito alla temperatura di 17-19°C, avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima della degustazione

Amarone
DELLA VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
Classico
ZENI
1870

Amarone Della Valpolicella
Vigne Alte
Docg Classico

Zona di produzione:
Valpolicella Classica
(sulla fascia collinare a nord di Verona)
Suolo:
terreni in prevalenza rossi e bruni
su detriti, marne calcaree e basalti
Vitigni:
Come da disciplinare prodotto principalmente con:
Corvina, Corvinone e Rondinella
Raccolta:
a mano selezionando con cura
i grappoli migliori provenienti dai vigneti collinari.
L'uva viene posta in plateau e lasciata appassire
per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto,
aromi e glicerina
Metodi di produzione:
appassimento delle uve e successiva
fermentazione tradizionale
con macerazione per 20/25 giorni
Affinamento:
in botte di rovere
Dati analitici:
alcool 16% vol.,
Colore:
rosso rubino intenso con riflessi granata
Bouquet:
fine, elegante, con sentori di frutta
sotto spirito, cacao e spezie
Sapore:
avvolgente, armonico, caldo e persistente
Consumo:
vino da bersi a partire dal quinto anno dalla data di
imbottigliamento, servito alla temperatura
di 17-19°C e avendo cura di stappare la bottiglia
mezz'ora prima della degustazione

VIGNEALTE
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO
ZENI
1870

Amarone Della Valpolicella Barriques
Docg

Zona di produzione:
Valpolicella Classica
(sulla fascia collinare a nord di Verona)
Suolo:
terreni in prevalenza rossi e bruni
su detriti, marne calcaree e basalti
Vitigni:
Come da disciplinare prodotto principalmente con:
Corvina, Corvinone e Rondinella
Raccolta:
a mano selezionando con cura i grappoli
migliori.
L'uva viene deposta in plateau e lasciata appassire
per favorire la concentrazione
di zuccheri, estratto, aromi e glicerina
Metodi di produzione:
appassimento delle uve e successiva fermentazione
tradizionale sulle bucce con macerazione
per 20/25 giorni
Affinamento:
in barriques di rovere francese
Dati analitici:
alcool 16% vol.
Colore:
rosso rubino intenso con riflessi granata
Bouquet:
avvolgente, vanigliato
con sfumature di cacao e spezie
Sapore:
pieno, armonico, giustamente tannico,
con sentori di vaniglia
Consumo:
vino da gustare al meglio nell'arco di 8-10 anni,
servito alla temperatura di 17-19°C,
avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima
della degustazione

Amarone
DELLA VALPOLICELLA
barriques
ZENI
1870

Amarone Della Valpolicella Nino Zeni
Docg Classico

Zona di produzione:
Valpolicella Classica
(sulla fascia collinare a nord di Verona)
Suolo:
terreni collinari caratterizzati da suoli argillosi e limosi
Vitigni:
Come da disciplinare prodotto principalmente con:
Corvina, Corvinone e Rondinella
Raccolta:
a mano selezionando con cura i grappoli migliori.
L'uva viene posta in plateau e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina
Metodi di produzione:
uva raccolta in casse e appassita;
vinificazione con macerazione sulle bucce per 25 – 30 giorni in tini di legno con follature manuali per immergere il cappello della vinaccia nel mosto
Affinamento:
in botte di rovere
Dati analitici:
alcool 16% vol.,
Colore:
rosso rubino intenso con bagliori granato
Bouquet:
intenso ed avvolgente, con sentori di frutta secca, spezie, cioccolato, cannella e mandorla tostata
Sapore:
austero, di grande struttura, molto persistente, resta morbido e con una delicata acidità
Consumo:
vino di grandissima longevità, si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA

N°107
m. 25
N°108
m. 30

Vini Dolci

La sublime nota finale dolce
che abbina piacevolezza e versatilità

Recioto della Valpolicella Docg Classico
Recioto della Valpolicella Vigne Alte Docg Classico

Recioto Della Valpolicella
Docg Classico

Zona di produzione:
Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)
Suolo:
terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti
Vitigni:
Come da disciplinare prodotto principalmente con:
Corvina, Corvinone e Rondinella
Raccolta:
a mano selezionando con cura i grappoli migliori. L'uva viene deposta in plateau e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina
Metodi di produzione:
appassimento delle uve e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione lenta. Quando il mosto è ancora dolce si blocca la fermentazione con una serie di travasi ravvicinati
Affinamento:
in botte di rovere
Dati analitici:
alcool 13% vol.,
Colore:
rosso rubino
Bouquet:
intenso, fruttato e floreale
Sapore:
piacevolmente dolce, fresco e vellutato
Consumo:
vino da gustare al meglio dal secondo anno dalla data di imbottigliamento, servito alla temperatura di 15-16°C

Recioto Della Valpolicella Vigne Alte **Docg Classico**

Zona di produzione:
Valpolicella Classica
(sulla fascia collinare a nord di Verona)
Suolo:
terreni in prevalenza rossi e bruni
su detriti, marne calcaree e basalti
Vitigni:
Come da disciplinare prodotto
principalmente con:
Corvina, Corvinone e Rondinella
Raccolta:
a mano selezionando con cura i grappoli migliori. L'uva viene posta in plateau
e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina
Metodi di produzione:
appassimento delle uve e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce
a macerazione lenta.
Quando il mosto è ancora dolce
si blocca la fermentazione
con una serie di travasi ravvicinati
Affinamento:
in botte di rovere
Dati analitici:
Alcool 13% vol.,
Colore:
rosso rubino vivo
Bouquet:
avvolgenti profumi di sottobosco,
more e lamponi
Sapore:
dolce, morbido e vellutato
Consumo:
vino da bersi a partire dal secondo anno dalla data di imbottigliamento,
servito alla temperatura di 17-19°C

ZENI
1870

Cantina F.lli Zeni srl
9 via Costabella
37011 Bardolino, Verona
t +39 045 7210022
f +39 045 6212702
info@zeni.it
zeni@pec.it
P.Iva IT04142840232

www.zeni.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EC REGULATION N. 1308/13

ZENI
1870

via Costabella, 9
BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
Tel +39 045 7210022 Fax +39 045 6212702
www.zeni.it - info@zeni.it
www.museodelvino.it