

# Cantina F.Ili Zeni die Zeni Custoza DOC Vigne Alte Cantina Zeni



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

