



ZONIN VELLUTO APPASSIMENTO

2021 | 0,75 l

CHARAKTER

Der Velluto Veneto ist eine Cuveé aus den klassischen Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella. Die Herstellung im Appassimentoverfahren, also der Antrocknung der Beeren für circa 3 Wochen bevor die Beeren gepresst werden, erzeugt diesen kräftigen, vollmundigen Rotwein. Der Duft roter Beerenfrüchte und sein langanhaltender samtig-weicher Geschmack verwöhnen den Gaumen in jeglicher Hinsicht.

FARBNUANCE

Rubinrot mit granat- und purpurroten Refelexen

GESCHMACK

Halbtrocken

SERVIERVORSCHLAG

mediterranen
Pastagerichten, gegrillte
Steaks, Schmorbraten

AUSBAU

Eichenfaß

MARKE | PRODUZENT

Zonin 1821

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Veneto

REBSORTE(N)

Corvina, Corvinone,
Rondinella

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14,5 % vol | 5,5 g/l | 5,3 g/l

TRINKTEMPERATUR

18-20 °C

Prodotto Da Casa Vinicola Zonin S.p.A.
Gambellara, Italia

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 81903