



## **ZONIN VELLUTO APPASSIMENTO**

2021 | 0,75 |

## **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 samtigweicher 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