



## 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