

ZENATO MERLOT DELLE GARDA



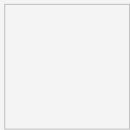
Deze wijn komt uit de zuidelijke regio van het Garda meer. De wijngaarden zijn gericht naar het zuiden. De wijnstokken van 25-30 jaar zijn geplant op 80 meter boven zeeniveau. Na een handmatige oogst en een selectie van de druiven op kwaliteit, volgt het proces van pletten en ontstelen en vervolgens vindt een traditionele maceratie op de droesem plaats gedurende ongeveer 5-6 dagen in kleine stalen tanks. Wanneer de alcoholische gisting is voltooid, moeten nog twee bewerkingen worden uitgevoerd; eerst de droesem opnieuw bewerken om de resterende most uit te persen en dezelfde droesem van de wijn te scheiden. Op dit punt voltooit de wijn de malolactische gisting en rijpt hij deels in Franse barriques en deels in Slavische eiken vaten. Daarna vindt er rijping op fles plaats. Serveer licht gekoeld.

Proefnotitie

Gemaakt van 100% merlot. Deze diep robijnrode wijn heeft een bouquet van rijp rood fruit, bramen en aalbes. Zacht in balans met fijne tannines.

Wijn en spijs

Aanbevolen bij rood vlees.

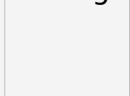


PRODUCENT

Zenato

Het begon allemaal in 1960 toen Sergio Zenato, gedreven en ambitieus, ging experimenteren met nieuwe technieken op het gebied van wijn produceren. Hij investeerde in inheemse wijnstokken om op die manier wijnen van de hoogste kwaliteit te verkrijgen. Tegenwoordig zetten zijn vrouw Carla, samen met hun kinderen Alberto en Nadia, Sergio's onderneming voort met hetzelfde enthousiasme en toewijding. Zij maken de Zenato wijnen een begrip in meer dan 60 landen in de wereld.

Info logo



INFO

Productnummer	5107/18	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Veneto	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rood	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	14	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	6.7	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.6	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	800563100032
		GTIN verpakking	08005631100213