

ZONIN
VITICULTORI DAL 1891

Il Giangio



KLASSIFIZIERUNG

Gambellara Classico DOC



ANBAUGEBIET

Il Giangio in
Gambellara



REBSORTE

100% Garganega



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden unmittelbar nach der Lese schonend gepresst und der gekühlte Most fermentiert 20-25 Tage bei einer konstanten Temperatur von 18 °C.

FARBE

Strohgelb mittlerer Intensität, von goldfarbenen Reflexen belebt.

BOUQUET

Frisch und fruchtig, mit Anklängen an Mandeln und Holunderblüten.

GESCHMACK

Ein Wein mit einem angenehmen, reintönigen Nachhall, der Nuancen von Sommerfrüchten und Mandeln erkennen lässt.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 10° - 12° C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Feiner Aperitif, speziell für Liebhaber der trockenen Geschmacksrichtung. Guter Begleiter von Suppen und würzigen Zwischengerichten, Risotti, Fisch, Krustentieren sowie gegrilltem hellem Fleisch.



Valpolicella Superiore Ripasso DOC



KLASSIFIKATION

DOC



ANBAUGEBIET

Valpolicella, Venetien



REBSORTEN

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

7° - 18° C.



ALKOHOLGEHALT

14% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Ripasso wird nach einem alten, traditionellen Verfahren hergestellt. Er wird auf dem frisch gepressten Trester der Amaronetrauben nachgegärt. Diese Technik erhöht leicht den Alkoholgehalt und reichert den Wein mit Zucker, Glycerin, Polyphenolsubstanzen und Aromen an. Der Wein reift für 12 Monate in slawonischen Eichenfässern und anschließend für weitere 6 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives Rubinrot.

BOUQUET: Reich und komplex, mit klaren Noten nach Kirschen und Kakao.

GESCHMACK: Fein mit guter Struktur. Im Nachgeschmack angenehm fruchtig mit leichten Gewürznoten.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Der Ripasso ist ein kräftiger Wein der hervorragend zu herzhaften Vorspeisen, Nudelaufläufen, gekochtem Fleisch und reifem Käse passt.



MONTECAMPO



Amarone della Valpolicella DOCG



KLASSIFIKATION
DOCG



ANBAUGEBIET
Valpolicella, Venetien



REBSORTEN
60% Corvina
35% Rondinella
5% Molinara



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
Unmittelbar entkorkt, bei
etwa 17 -18 °C zu servieren.



ALKOHOLGEHALT
15,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die leicht überreifen, spät gelesenen Trauben werden ca. 120 Tage, bis Ende Februar, in gut durchlüfteten Räumlichkeiten auf Plateaux angetrocknet. Nach einer 7/8-tägigen Schalenmazeration erfolgt die langsame, über 1 Monat dauernde Gärung bei Niedrigtemperatur. Der Wein reift 2 Jahre in 30 hl- Fässern aus slawonischer Eiche und verfeinert sich danach weitere 6 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives Granatrot mit strahlenden Reflexen.

BOUQUET: Vielschichtig, mit Anklängen an Waldbeeren, Trockenpflaumen und balsamischen Noten von beachtlicher Länge.

GESCHMACK: Souverän, doch zugänglich, samtiger Schmelz mit gewinnender Aromenfülle.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Zu traditionellen Klassikern der gehobenen Küche, Braten, Wild, ausgereiftem Käse. Idealer Meditationswein.



PODERE IL GIUNGIO
GAMBELLARA - VENETO

Recioto di Gambellara



KLASSIFIZIERUNG
DOC



ANBAUGEBIET
Weingut il Giungio,
Gambellara Classico DOC



REBSORTEN
Garganega, reinsortig



ALKOHOLGEHALT
14% in vol.



FLASCHENGRÖSSEN
500 ml

VINIFIKATION UND REIFUNG

Nach der Lese trocknen die Trauben 4 Monate in entsprechenden belüfteten und trockenen Räumlichkeiten. Nach dem Pressen gären die Trauben bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C. Danach wird der Wein 24 Monate zum Teil im Barrique und zum Teil in 7-hl-Fässern aus Allier-Eiche ausgebaut, danach folgt eine 6-monatige Reifung in der Flasche.

ART DES BODENS

Auf den Hügeln oberhalb der Talmulde von Gambellara. Der leicht saure, sandig-lehmige Boden mit hohem Mineralienanteil entstand im Laufe der Jahrhunderte durch die Veränderung der Vulkanböden. Aufgrund der verringerten Fruchtbarkeit des Bodens bewahren die Reben ein natürliches Gleichgewicht zwischen Wachstum und Ertrag.

ART DER REBERZIEHUNG

Pergoletta veronese (Veroneser Laube).

STOCKDICHTE

3000 Rebstöcke pro Hektar. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 16 Jahre alt.

ERTRAG

60 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

ZONIN
VITICOLTORI DAL 1891

Recioto di Gambellara Spumante DOCG Demi-Sec



KLASSIFIZIERUNG
Spumante DOCG



REBSORTE
100% Garganega



ALKOHOLGEHALT
11% vol.



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach der Ernte wurden die Trauben 4 Monate in zweckmäßig durchlüfteten, trockenen Räumen angetrocknet. Durch diese Trocknung wird der Zuckergehalt der Trauben erhöht und stimuliert die Bildung von speziellen aromatischen Substanzen, die äußerst attraktiv sind. Dann werden die Trauben gepresst, der Most gewonnen und fermentiert. Langsame Gärung. Alles Gefälligkeiten, die die Entwicklung von frischen und fruchtigen Aromen fördern. Ist dieser Vorgang abgeschlossen, beginnt die Nachgärung bei der sich der Wein in einen schäumenden Sekt verwandelt.

FARBE

Ein höchst attraktives goldenes Strohgelb angereichert mit einem zarten Schaum und einer feinen und anhaltende Perlage. Ungewöhnlich komplex, mit frischen und fruchtigen Noten.

BOUQUET

Ungewöhnlich komplex, mit frischen und fruchtigen Düften durch den Trocknungsprozess komprimiert..

GESCHMACK

Leicht süß, mit hervorragendem Duft, gut gerundeter Fruchtigkeit und ein Hauch von Rosinen im Nachgeschmack.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 7° C servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dies ist ein der klassischer Wein zum Dessert. Oder einfach so zwischendurch zu Gebäck, Torten oder anderen Süßspeisen.