

ZENI

Soave Classico DOC

Garganega, Trebbiano, Chardonnay

Italie, Vénétie



La famille ZENI produit des vins depuis 1870. Aujourd'hui c'est la 5^{ème} génération qui est aux commandes avec les 3 frères et sœurs (Fausto, Federica & Elena)

Leur gamme premium s'appelle Vigne Alte. C'est dans cette gamme que nous avons choisi leur SOAVE, ainsi que l'Amarone, le Cruino, Recioto et Bardolino.

La zone viticole de l'appellation SOAVE se trouve sur la zone orientale des collines véronaises, entre la Valpolicella et le Prosecco. Le terroir est d'origine volcanique. Les cépages utilisés sont principalement le Garganega (autochtone), le Trebbiano et un peu de Chardonnay.

La vendange est manuelle, avec une sélection des plus beaux raisins ayant atteint une maturité optimale. En ce qui concerne la vinification, elle commence par une macération pelliculaire, suivie d'un pressurage doux et d'une fermentation à température contrôlée. Elevage cuve inox.

Le vin présente une robe jaune paille, au nez dominant des notes de sureau et de fleur de vigne. La bouche est élégante, fraîche, avec un final sur de jolis amers.

Alcool : 12,5% Vol

Servir à 10-12°C, à boire jeune sur des entrées à base de poisson, les viandes blanches ou des risotto de la mer.