

Costalago
i.g.t.

Rosso Veronese

Zona di produzione / la provincia di Verona

Suolo / terreni collinari di origine morenica e vulcanica

Vitigni / Corvina e Corvinone 70%
Merlot 15% - Cabernet 15%

Produzione in vigna / ca. 100 q.li per ettaro

Raccolta / a mano selezionando i grappoli migliori
che vengono deposti in plateau
e lasciati leggermente appassire

Metodo di produzione / fermentazione tradizionale
sulle bucce con macerazione di 2-3 settimane
nel mese di novembre

Affinamento / in botte di rovere per 1-2 anni,
a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio

Dati analitici / Alcool 13.8% vol.,
Zuccheri 7 g/l, Estratto secco 31 g/l,
Acidità totale 5.80 g/l, pH 3.50



Colore / rosso rubino carico

Bouquet / profumi floreali con note di frutta matura

Sapore / vinoso, morbido e persistente

Abbinamento gastronomico / paste al sugo,
carni rosse ai ferri, selvaggina, formaggi

Consumo / vino da gustare al meglio
nell'arco di 4 anni

Temperatura di servizio / 18°-20°C

Cantina F.lli Zeni srl / Reg. Imp. di Verona n. 04142840232 / P. IVA 04142840232
via Costabella, 9 / 37011 BARDOLINO (Verona) / Lago di Garda
T. +39 045 721 100 22 / F. +39 045 621 27 02 / www.zeni.it / info@zeni.it

