

Vinbeskrivelse

Nerone Magnum Rosso Veronese



Zeni er en god og pålidelig producent af Verona vine, og NERONE er en IGT Rosso Veronese, lavet på en druesammensætning af tre gode udvalgte druer Corvina Grossa på tørrede druer samt Merlot og Cabernet Sauvignon på delvis tørrede druer

NERONE ROSSO VERONESE fremstilles efter Ripasso metoden.

Druerne dyrkes på moræne- og vulkanjord ved byen Bardolino i Veneto-området ca. 15 km fra Verona.

Den unge vin hældes på fad, der indeholder bærmassen fra Amarone produktionen.

Lagres på eg i 8 måneder, hvorved vinen får Amarone karakter.

Tilsætning af Merlot og Cabernet Sauvignon giver vinen en ekstra kompleksitet, men betyder, at vinen ikke må bære betegnelsen Ripasso.

NERONE fremstår med en varm krydret bouquet i fornemt samspil med en kraftig og saftig, frugtrig smag med en krydret undertone og markant eftersmag, præget af kirsebær.

Velegnet til gode bøffer (også grill), tungere sammenkogte retter samt modne vellagrede oste. Vinen vinder meget ved en god dekantering i en times tid.

NERONE kaldes af mange også "Baby-Amarone" eller "Den lille Ripasso".

Land

Italien

Område

Verona

Type

Rødvin

Druer

Corvina Grossa - Merlot og Cabernet Sauvignon

Alkohol

14 %

Servertemperatur

16 - 18 grader

Opbevaringstemperatur

8 - 12 grader

Varenummer:

1124