



AZIENDA AGRICOLA ZANOTTI DIEGO - Of fre de vente de Valpolicella BIANCO PASSITO i.g.t.

Mappa

□



De boerderijwinkel Zanotti Diego, gelegen in het hart van Valpolicella Cla

ssica, produceert de heerlijke wijnen van de regio: de Amarone, Recioto en Valpolicella. Diego en zijn vrouw volgen rechtstreeks alle stadia van het productieproces en worden hierin bijgestaan door een deskundige oenoloog. Al vier generaties lang geeft de familie Zanotti de passie en liefde door om de smaak van het beste fruit van de aarde te vangen en deze om te zetten in een warme wijn met een onmiskenbare smaak. Uit onze wijngaarden, gelegen in het hart van de klassieke Valpolicella-streek, halen wij de druiven voor de beste wijnen van het gebied: de Amarone, de Ripasso, de Valpolicella Classica en de Recioto. De boerderijwinkel ligt in het hart van het Valpolicella Classica-gebied en geniet van een spectaculair uitzicht op onze heuvels. Villa Allegri heeft kamers van verschillende afmetingen en mini-suites met een intieme en elegante sfeer die de ideale setting vormen voor een uniek en onvergetelijk verblijf. U kunt de heerlijke wijnen van ons grondgebied proeven op ons terras terwijl u geniet van een prachtig panorama dat u ook vanuit uw kamers kunt bewonderen. Mini-suites en kamers Gasten kunnen kiezen uit verschillende soorten kamers en mini-suites voor een overnachting of zelfs voor een uitje van slechts een paar uur. Ook is het een ideale en rustige plek voor zakenmensen en reizigers. De kamers zijn voorzien van moderne apparatuur en verfijnde afwerkingen. Ze beschikken over alles wat onze gasten nodig hebben om alles uit hun verblijf bij ons te halen. Onze diensten: Zwembad - Airconditioning - Verwarming - Haardroger - Minibar - Kluis - Telefoon - Satelliet-tv - Snelle internetverbinding - Hoffelijkheidssset. CONTACTEZ NOUS Azienda Agricola Zanotti Via Scandola, 3 | 37024 | Negrar | Verona | Italia 0457500161 | info@cantinazanotti.com P.I. 02151390230

Descrizione

AZIENDA AGRICOLA ZANOTTI DIEGO - VIN BIANCO PASSITO i.g.t. 0,75 L. Vin de grande tradition familiale, au caractère décidé, intense, plein au palais. Obtenu de raisins Garganega et Castelli Romani mis à sécher pendant trois à cinq mois en chambre de séchage. *COULEUR jaune ambre *ARÔME intense, complexe, floral, fruits mûres à pulpe jaune, confiture de fruits, épices. *GOÛT doux, chaud, enveloppant. Il comble tous les sens de l'odorat. COMBINAISON: utilisé selon notre tradition dans les rafraîchissements, il accompagne les desserts crémeux, les fromages savoureux, les « mostarde » (fruits confits au vinaigre aromatisé, spécialité de Crémone) sans oublier le « pandoro » et le « panettone » de Vérone (gâteaux typiques mangés à Noël)

Contatti

AZIENDA AGRICOLA ZANOTTI DIEGO

Tel. +39 0457500161

<http://www.cantinazanotti.com/fr/>

Via Scandola, 3, Negrar, 37024

Via Scandola, 3 37024 Negrar VR, Italia