

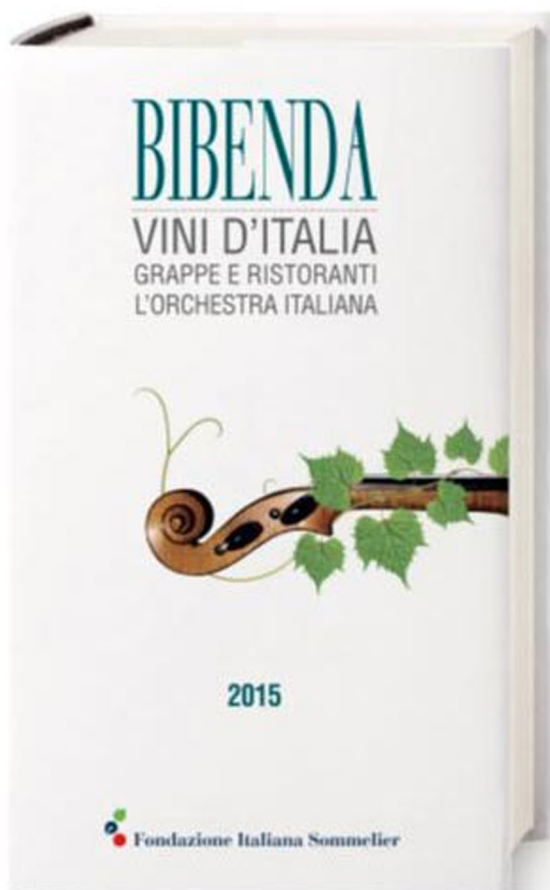


# ZENATO®

**Guida:** Bibenda – 2015

**Luogo:** Italia

**Anno:** 2015



## ZENATO 2 {5}

Via San Benedetto, 8 - 37019 Peschiera del Garda VR  
Tel. 045 7550300 - Fax 045 6400449  
www.zenato.it - info@zenato.it

**Anno di fondazione:** 1960 **Proprietà:** famiglia Zenato  
**Fa il vino:** Alberto Zenato **Bottiglie prodotte:** 2.000.000  
**Ettari vitati di proprietà:** 75 **Vendita diretta:** sì  
**Visite all'azienda:** su prenotazione  
**Come arrivarci:** dalla A4, uscita Peschiera, verso Sirmione, procedere per S. Benedetto di Lugana.

Continuità familiare, una ponderata diversificazione delle aree produttive e soprattutto un progetto in incessante sviluppo sono gli elementi che hanno portato la Zenato ad affermarsi come una delle più solide e apprezzate realtà vitivinicole italiane, sia a livello nazionale sia internazionale. All'interno di una gamma che spunta punteggi di tutto rispetto, spicca l'Amarone della Valpolicella Sergio Zenato Riserva 2008, con la sua statuaria opulenza e i suoi sapori abilmente orchestrati; segue un Recioto della Valpolicella ammaliante ma senza dismisure zuccherine. Buon esordio per il Lugana Pas Dosé 2007, un Metodo Classico che sosta più di cinque anni sui lieviti.

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO RISERVA 2008

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Corvina 80%, Rondinella 10%, Croatina 10% | Gr. 16,5% | € 70 | Bottiglie: 16.000 | **Veste rubino.** Schiude profumi di cioccolato alla ciliegia, pot-pourri, china, incenso, spezie e note mentolate. Sorso scalpitante, caratterizzato da un corpo pieno, alcolico e fittissima trama tannica; chiude lungo e leggermente ammandorlato. Vinificazione e maturazione per 48 mesi in botti grandi. Polenta con il capriolo.

### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2009

Tipologia: Rosso Dolce Doc | Uve: Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta 10% | Gr. 13% | € 25 (0,500) | Bottiglie: 5.000 | **Rubino-porpora tenebroso.** Confetture, cioccolato alla ciliegia, caramella alla violetta e toni torrefatti. In bocca è dolce, polposo, con il corredo tannico che conferisce opportuni spigoli. In tonneau per 2 anni. Torta di cioccolato e pere.

### LUGANA SERGIO ZENATO RISERVA 2011

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Trebbiano di Lugana 100% | Gr. 13,5% | € 20 | Bottiglie: 26.000 | **Un bel naso di frutta matura, agrumi e minerali.** Sorso bilanciato, articolato, ben amalgamato il legno. Acciaio e botte. Tonnarelli vongole e funghi porcini.

### LUGANA PAS DOSÉ 2007

Tipologia: Bianco Spumante Doc | Uve: Trebbiano di Lugana 100% | Gr. 12,5% | € 28 | Bottiglie: 4.000 | **Metodo Classico, 64 mesi sur lie.** Vol-au-vent ai funghi porcini.

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSA 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Corvina 85%, Rondinella 10%, Oseleta 5% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 150.000 | **Tonneau di rovere per 18 mesi.** Coscio d'agnello al forno.

### CRESASSO 2008

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Corvina 100% | Gr. 15,5% | € 30 | Bottiglie: 22.000 | **In tonneau per 2 anni.** Coda di bue alle spezie.

### LUGANA SANTA CRISTINA 2013

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Trebbiano di Lugana 100% | Gr. 13% | € 15 | Bottiglie: 180.000 | **Acciaio.** Baccalà mantecato.

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10% | Gr. 13,5% | € 12 | Bottiglie: 150.000 | **Un anno in botte.** Pappardelle al ragù d'anatra.

### {5} 2014 | AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO RISERVA 2007