



ZENATO®

Guida: Civiltà del bere

Luogo: Italia

Anno: 2014



ZENATO

ANNO DI FONDAZIONE: 1960 • **PROPRIETÀ:** famiglia Zenato • **ENOLOGO:** Alberto Zenato • **BOTTIGLIE PRODOTTE:** 1.800.000 • **EXPORT:** 60% (65 Paesi) • **ETTARI VITATI:** 75 • **VENDITA DIRETTA:** da lunedì a venerdì 8.30 - 12.30 / 14 - 18.30, sabato 8.30 - 12.30 • **VISITE ALL'AZIENDA:** su prenotazione • **CERTIFICAZIONI:** ISO 9001: 2008, HACCP

CONTATTI: Direzione commerciale e marketing: Nadia Zenato ☎ info@zenato.it
ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA SRL - via San Benedetto, 8 - 37019 Peschiera del Garda (Verona)
☎ 045 75 50.300 ☎ info@zenato.it - www.zenato.it 🌐 Zenato Winery

IL VINO DELL'ANNO

Sergio Zenato
Amarone della Valpolicella Classico Riserva Doc 2007

ABBINAMENTI: guancia di manzo, castagne e punne di patate affumicate

Uve: Corvina 80%, Rondinella 10%, Coratella e Croatina 10% • Vinificazione e affinamento: 4 mesi in fusto 15 - 20 giorni sulle bucce, 4 mesi in botte di rovere e 1 anno in bottiglia • 16,5% vol. • Lunghezza: 50 anni • Prezzo medio in enoteca: 20 € • Prezzo: 54 € Wine Spectator, 5 grandi Birrerie 2014, 30 p. Wine Enthusiast, Super 3 stelle Gusta | Uve Vitevini 2014

«È un vino di grandissima classe, che nasce solitamente nella annata d'eccezionali. Tra queste, la 2007 merita un posto speciale, spiega Nadia Zenato. Corvina e Rondinella vengono selezionate nei vigneti più vecchi della zona Classica della Valpolicella. «Rappresenta l'identità con la quale la nostra esperienza e tradizione si confrontano, il frutto più nobile della passione con cui lavoriamo in cantina e coltiviamo le vigne. La tecnica di vinificazione è quella tradizionalmente utilizzata per il nostro Amarone, cui segue un lungo affinamento per almeno 4 anni in botti di rovere di Slavonia».

Amarone Classico della Valpolicella

VENETO

164 AZIENDE



NADIA, CARLA E ALBERTO ZENATO

Chi siamo Sergio Zenato ebbe un grande merito: scommettere sul vitigno autoctono Tribbianco, trasformandolo in un grande bianco, il Lugana, oggi apprezzatissimo in Italia e nel mondo. Negli anni Novanta l'impegno e le sperimentazioni della famiglia Zenato si concentrano sul Ripasso, un antico metodo di produzione di cui oggi l'azienda Zenato è una delle maggiori produttrici con la sua etichetta Ripasso. A capo della Casa vinicola c'è Carlo Prospero Zenato con i due figli Nadia, direttore marketing, e Alberto, enologo, che portano avanti con grande rispetto e passione l'eredità del padre.

Ne futuro «Nel 2014 impianteremo nuovi vigneti di varietà autoctone», spiega Nadia Zenato. «La ricerca delle uve tipiche del territorio resta un caposaldo della nostra filosofia aziendale, tanto sui bianchi quanto sui rossi, con l'obiettivo di produrre vini capaci di raccontare nei bicchieri i luoghi da cui nascono».

- Sergio Zenato, Lugana Riserva Doc 2011** • Uve: Tribbianco di Lugana 100% • Vinificazione e affinamento: fermentazione in botti di rovere (70% dell'uva) e in acciaio (30%), 6 mesi in botti e tarraia nuovi, 12 mesi in bottiglia • 13,5% vol. • Lunghezza: 20 anni • Altri formati: Magnum • Prezzo medio in enoteca: 20 €
- Santa Cristina, Lugana Doc 2012** • Uve: Tribbianco di Lugana 100% • Vinificazione e affinamento: fermentazione di 15 - 20 giorni in acciaio, affinamento di 4 - 5 mesi in acciaio, 2 - 3 mesi in bottiglia • 12% vol. • Lunghezza: 7 anni • Altri formati: mezza bottiglia, Magnum • Prezzo medio in enoteca: 10 €
- Amarone della Valpolicella Superiore Doc 2008** • Uve: Corvina veronese 80%, Rondinella 10%, Coratella e Croatina 10% • Vinificazione e affinamento: 3 - 4 mesi in fusto, macerazione di 15 - 20 giorni sulle bucce, almeno 30 mesi in botti di rovere • 16,5% vol. • Lunghezza: 40 anni • Altri formati: mezza bottiglia, Magnum • Prezzo medio in enoteca: euro 30
- Crovese, Corvina Veronese Igt 2007** • Uve: Corvina 100% • Vinificazione e affinamento: macerazione di 15 giorni sulle bucce, 24 mesi in botti di rovere francesi, 1 anno in bottiglia • 15,5% vol. • Lunghezza: 30 anni • Altri formati: Magnum • Prezzo medio in enoteca: 27 €
- Ripasso, Valpolicella Superiore Ripasso Doc 2010** • Uve: Corvina 80%, Rondinella 10%, Coratella e Croatina 10% • Vinificazione e affinamento: 10 - 12 giorni in fermentazione d'acciaio, il vino viene poi "ripassato" sulle vinacce di Amarone per 7 - 8 giorni, poi 18 mesi in botti di rovere in bottiglia • 14% vol. • Lunghezza: 25 anni • Altri formati: mezza bottiglia, Magnum • Prezzo medio in enoteca: 15 €

