



ZENATO®

Guida: Duemila Vini

Luogo: Italia

Anno: 2013



ZENATO

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: n.d. **Bottiglie prodotte:** 1.800.000
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.

Amarene Classiche della Valpolicella

Due piccoli muretti bianchi, che corrono verso due colonne cui è interposto un cancello in ferro. Al di là del cancello una strada padronale costeggiata da piante di rose che segnano l'inizio di lunghi filari di vigna perpendicolari alla strada. Appena 50 metri, una leggera curva a sinistra e siamo arrivati: villa Santa Cristina sede dell'azienda Zenato. Immersa in 40 ettari di vigneto, oltre ad essere la sede commerciale al suo interno troviamo la cantina, la bottaia e le stanze con i graticci per l'appassimento delle uve destinate all'Amazzone. La vista sul lago di Garda vale da sola la visita.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO RISERVA 2006

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Corvina Veronese 80%, Rondinella 10%, Oseleta 10% | Gr. 16,5% | € 70 | Bottiglie: 13.500 | Rubino concentrato. La ribalta olfattiva mette in luce profumi dolci di amarena, cacao, caffè, menta, con accenti speziati di cardamomo seguiti da viola, liquirizia, tabacco dolce e vaniglia. Monumentale per avvolgenza e smisurata alcolicità che non riescono, tuttavia, a coprire i preziosi tannini e la minerale salinità. Chiusura interminabile. Quattro anni in botti di rovere. Cinghiale al vino rosso e polenta.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2008

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta e Croatina 10% | Gr. 16,5% | € 40 | Bottiglie: 80.000 | Rubino scuro. Bouquet ampio; si inizia da note foxy, fieno, piccoli frutti neri sotto spirito, pepe nero e cardamomo. Finisce balsamico. Scorre avvolgente e balsamico al palato, caldo, abbastanza fresco. Ha struttura e lungo finale con ritorno delle note speziate. 2 anni in botte di rovere. Faraona ripiena.

CRESASSO 2007

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Corvina 100% | Gr. 14% | € 29 | Bottiglie: 23.000 | Inchiostro. Ampio ed elegante inebria l'olfatto con sensazioni di ribes sotto spirito, spezie dolci, rosmarino, terra bagnata, caramello e note balsamiche. All'assaggio si presenta equilibrato e di ottima struttura. Trama lanica fitta e vellutata. PAI appena calda. Rovere 24 mesi. Coniglio porchettato.

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSA 2009

Corvina 85%, Rondinella 10%, Oseleta 5% | € 18 | Rubino. Sentori densi e profondi. Su una base balsamica si susseguono ciliegi sotto spirito, tabacco, cioccolato inglese, china e vaniglia. Bocca vellutata, tannino vispo con piacevole freschezza e PAI balsamica. Rovere 18 mesi. Tagliata al rosmarino.

LUGANA SERGIO ZENATO 2009

Trebbiano di Lugana 100% | € 19
Dorato con riflessi verdi. Emergono intense note minerali, pesca noce, pietra focaia, mele cotogne, acacia e mugugno. Morbido, fresco e sapido. Equilibrato con lunga persistenza minerale e agrumata. 6 mesi in legno e un anno in bottiglia. Risotto ai quattro formaggi.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2009

Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10% | € 12 | Granato sull'unguina. Mix olfattivo di mirtilli neri in confettura, cacao, finocchio selvatico, boero e note balsamiche. Sorso ancora balsamico, morbido, tannino finissimo e lunga persistenza fruttata. Legno per un anno. Maialino al forno.

LUGANA SANTA CRISTINA 2011

Trebbiano di Lugana 100% | € 15

LUGANA SAN BENEDETTO 2011

Trebbiano di Lugana 100% | € 9,50