



ZENATO®

Guida: Luca Maroni

Luogo: Italia

Anno: 2013



VENETO | Luca Maroni



ZENATO®

Zenato

Zenato Azienda Vitivinicola Srl

Via San Benedetto, 8 - 37019 Peschiera del Garda (VR) - tel. 0457550300 fax 0456400449 - info@zenato.it - www.zenato.it

- Responsabili della produzione: Famiglia Zenato (Titolare), Alberto Zenato (Enologo), Nadia Zenato (Resp. Commerciale)

- Anno avviamento: 1960 - Vini prodotti: 20 - M: 1.500.000 - Ettari: 75 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà -

☞: sì - ☝: sì - ☛: no

IL MIGLIOR VINO

Amarone della Valpolicella

Classico Doc 2008

91

Consistenza: 33 - Equilibrio: 30 - Integrità: 28



Sensazioni: formidabile e consueto il suo violastro nerore. Occhio che proietta una concentrazione impressionante della soluzione. Quanta natura qui concentrata. In pigmento di succosissimo, nero, carnoso frutto uva. La trasformazione ne ha so-

lo cangiato la dolcezza in essenziale, glicerinoso licore, in un manto di spirito che distillando gli effluvi rende il suo effondersi di profondo, maestoso, corroborante vigore. Un frutto non solo di ricchezza perduta, un frutto perfettamente maturato dal sole, pur assolutamente linfatico nel suo inintaccato e primo ardore. Un volume d'aroma che per consistenza, intensità e turgore, continua a porgere infiniti e avvolgenti richiami di frutti di bosco lievemente speziati. Bacche nelle più linde propaggini della suadenza d'un fiore. Il polline d'una viola, essenziale nel suo profumo come nella bellezza remota del suo colore. Un grande vino, chapeau.

Informazioni: ☞ - ☞: 08/08/12 - ☝: E - M: 80.000 - ☞: Corvina Veronese 80%, Rondinella 10%, Oseleta e Croatina 10%

Impressioni del produttore: l'Amarone 2008 rappresenta la massima espressione della nostra produzione in Valpolicella Classica. Questa annata si contraddistingue per l'armonia vellutata al palato e per l'espressione del frutto in tutte le sue sfumature. Le note delicate di tabacco e pepe, tipiche di una corvina sapientemente appassita, sottolineano l'identità e la tipicità del territorio di provenienza. L'Amarone 2008 esprime un tannino pieno ed elegante, sapido e bilanciato, identificandosi per la sua calda eleganza.

Zenato affonda le sue radici in un territorio ricco di suggestione e fascino nei pressi del Lago di Garda; la famiglia è da sempre impegnata con successo nella valorizzazione delle qualità enologiche racchiuse in questo territorio. L'opera iniziata da Sergio Zenato e dalla moglie Carla, con la creazione di vini di qualità dal vitigno autoctono Trebbiano di Lugana, si fonde e si sviluppa oggi con il contributo dei figli Nadia, per lo sviluppo dei mercati e la promozione, ed Alberto che si prende cura del prodotto, dalla vigna alla bottiglia.

GLI ALTRI VINI

CORVINA CRESASSO 2007 IP: 90

C: 32 - E: 29 - I: 29 - ☞ - M: 22.400 - ☞: Corvina

RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2009 IP: 88

C: 32 - E: 28 - I: 28 - ☞ - M: 150.000 - ☞: Corvina Veronese 85%, Rondinella 10%, Oseleta 5%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2009 IP: 88

C: 32 - E: 28 - I: 28 - ☞ - M: 150.000 - ☞: Corvina Veronese 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10%

AMARONE RISERVA SERGIO ZENATO 2006 IP: 87

C: 32 - E: 29 - I: 26 - ☞ - M: 16.000 - ☞: Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10%

LUGANA DOC S. CRISTINA

VIGNETO MASSONI 2011 IP: 86

C: 28 - E: 29 - I: 29 - ☞ - M: 180.000 - ☞: Trebbiano di Lugana

LUGANA DOC RISERVA SERGIO ZENATO 2009 IP: 85

C: 31 - E: 28 - I: 26 - ☞ - M: 26.000 - ☞: Trebbiano di Lugana

LUGANA DOC SAN BENEDETTO 2011 IP: 84

C: 28 - E: 28 - I: 28 - ☞ - M: 120.000 - ☞: Trebbiano di Lugana

Commento Conclusivo

Bicchiere dalle doti viticole ed enologiche d'assoluto tenore Zenato. Fra i bianchi spicca la Lugana Doc S. Cristina Vigneto Massoni 2011, suadente e di limpidezza enologica esecutiva avvertitamente apprezzata. Analoghe doti di cremosa e avvolgente speziatura presentano il Valpolicella Classico Superiore Doc 2009 e il Ripassa Valpolicella Superiore Doc 2009, entrambi di possanza maestosa. Estratti da capogiro nei suoi due grandi vini. Nella Corvina Cresasso 2007, di eccezionale integrità ossidativa la sua nera mora, e ancor più nel sontuoso, imponente, totale ammontare di frutto dell'Amarone della Valpolicella Classico Doc 2008, il migliore mai proposto e realizzato da questo virtuoso produttore. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87,37 (+1,1%); QQT: 8,49

Indici complessivi: C: 31 - E: 28,62 - I: 27,75