



ZENATO®

**Pubblicazione:** Venezie a Tavola

**Luogo:** web

**Data:** 7 novembre 2016

## Venezie A TAVOLA 2017



### **RIPASSA – VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C SUPERIORE 2012**

□ ZENATO – Fraz. San Benedetto di Lugana – Via San Benedetto 8 – Peschiera del Garda (VR)

□ 045.7590300 | □ [info@zenato.it](mailto:info@zenato.it) (mailto:info@zenato.it) | □ [www.zenato.it](http://www.zenato.it) (http://www.zenato.it)

□ In vendita a circa 15 euro da:

Damini – Via Codorno, 31 – Arzignano – VI

Boessato – Largo Europa, 14 – Padova

Bollicine – Via Firenze 4/b – Bobano

### **IL METODO ANTICO DELLA VALPOLICELLA COMPIE VENT'ANNI**

Prima gli Arusnati (parenti degli Etruschi), poi i Romani e i Longobardi si incrociarono e si succedettero nel monte Costalunga nella coltivazione della vite tanto che il vino rappresenta da sempre il volano economico della Valpolicella. Trent'anni or sono Sergio Zenato decise di farne il suo vigneto-giardino dal duplice volto, quello materno e generoso delle viti disponibili a procreare e quello burbero, aspro e arcigno del passato che manifesta tutto il suo vigore. Come potrete leggere nel bel volume Monte Costalunga in Valpolicella dato alle stampe dalle cantine Zenato per festeggiare i vent'anni della Ripassa. "Mio padre è stato un grande pioniere con un approccio

enologico molto evoluto. Negli anni '90 aveva intuito la necessità di un vino con una struttura più importante rispetto al Valpolicella, ma meno complesso dell'Amarone, che esaltasse in pieno le potenzialità del territorio con il vigneto Costalunga. Ed è così che, riscoprendo un metodo antico della Valpolicella ormai in disuso, il ripasso, il 1992 tenne a battesimo la prima bottiglia di Ripassa Zenato. Quest'anno presentiamo la ventesima annata, la Ripassa 2012". Così il racconto di Nadia Zenato. La bottiglia invece racconta di un vino ricco di colore, corpo e aromi spremuto da uve, raccolte manualmente di Corvina (85%), Rondinella (10) e Molinara (5), provenienti da vigne quindicenni esposte a sud-est.

Presenta agli occhi un colore rosso rubino carico; i profumi sono intensi ma nello stesso tempo eleganti e persistenti, i sentori di amarena e prugna sono netti. Al palato si avverte una struttura solida ma armonica. E' un ottimo compagno per le grigliate, gli arrostiti la selvaggina e i formaggi stagionati. Prosit.