



ZENATO[®]

Pubblicazione: Good Mood

Luogo: Italia web

Data: 6 Gennaio 2021

25 ETICHETTE, UN VINO AL GIORNO DALL'EPIFANIA A FINE MESE

L'idea era quella di selezionare alcuni vini per le piccole tavolate del giorno dell'**Epifania**. Ma, visto che viviamo nella massima incertezza come, per esempio, le scuole riaprono o no il 7 gennaio? I colori che avvolgeranno le regioni quali saranno?

Insomma, l'indecisione è massima e, quindi, abbiamo sì pensato alla tavola dell'**Epifania** che, come abbiamo detto, sarà piccola perché il soggetto decisore – il governo, appunto – per andare sul sicuro – ma, anche, per tutelare la nostra salute, non dobbiamo dimenticarlo – preferisce il colore rosso e, quindi, niente grandi tavolate allargate a parenti ed amici e tanto meno la possibilità di scegliere il ristorante per una rimpatriata fuori casa.

Zenato (Veneto)

Amarone della Valpolicella Docg Classico 2015

Classico uvaggio di Corvina (80%), Rondinella (10%) e 10% insieme di Oseleta e Croatina per questo grande Amarone. Le uve vengono lasciate nel fruttajo per 3-4 mesi in cassette, curando la spaziatura tra grappolo e grappolo per favorire l'appassimento. Il vino viene affinato per 36 mesi in botti di rovere. Alla conclusione di questo percorso, si è in presenza di un elegante vino di colore rosso rubino intenso, profumi che vanno dalle prime note speziate e sentori di frutta rossa matura, dal nitore di spezie ai sentori di carruba e a quelle di cannella e scorze d'arancia candite. In bocca è potente, caldo, esuberante ma con una bella rotondità e avvolgenti tannini morbidi, unitamente a sentori di frutta secca ma tostata, insieme a belle note speziate e, ovviamente, con un equilibrio straordinariamente bilanciato. Insomma, eleganza e modernità sono le caratteristiche di questo eccellente Amarone.