



ZENATO®

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Pubblicazione: winenews.it

Luogo: Italia web

Data: 22 Gennaio 2021

Zenato, Doc Valpolicella Ripasso Superiore Ripassa 2016

Il Ripassa di Zenato è un Valpolicella prodotto con la tecnica tradizionale del Ripasso sulle vinacce dell'Amarone (che consiste nel porre a contatto con le sue vinacce per una settimana il Valpolicella, periodo durante il quale fermenta una seconda volta). Nasce da uve Corvina, Rondinella e Oseleta e viene lasciato affinare per 18 mesi in tonneau. La versione 2016 è corposa e intensa, con impatto olfattivo giocato su piccoli frutti rossi che si alternano a nuance ammandorlate. In bocca, il vino è strutturato e sapido, vellutato e persistente, morbido e reattivo. Zenato è una delle grandi griffe del panorama enoico veronese, interprete fedele del Lugana e della Valpolicella. 95 gli ettari vitati per una produzione di 2.000.000 di bottiglie sono i numeri di una cantina fondata negli anni '60 da Sergio Zenato, che si "divide" tra il nucleo storico di San Benedetto di Lugana, appena fuori Peschiera sul Garda e il nucleo produttivo in zona Sant'Ambrogio di Valpolicella. Oggi a guidarla, mantenendone il carattere squisitamente familiare, i figli di Sergio, Alberto e Nadia, che continuano a percepire i vini aziendali con versatilità, completezza e qualità. Per quanto riguarda i rossi (domina la scena bianchista, evidentemente, il Lugana), l'Amarone e il Ripasso rappresentano il nerbo fondamentale della gamma, con occhio attento e coerente, rivolto alla classicità dei vini di Valpolicella.



VENDEMMIA:

2016

UVAGGIO:

Corvina, Rondinella, Oseleta

BOTTIGLIE PRODOTTE:

150.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 18,00

AZIENDA:

[Zenato Azienda Vitivinicola](#)

PROPRIETÀ:

famiglia Zenato

ENOLOGO:

Alberto Zenato

TERRITORIO:

Valpolicella