

Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore

Denominazione di Origine Controllata



ZENATO®

Un vino raffinato e concentrato estremamente morbido e vellutato, dai profumi intensi di piccoli frutti rossi. Il Ripassa offre al palato sentori fruttati e un tannino finissimo, con un'aura di cioccolato e spezie. Rappresenta uno dei vini più significativi dell'evoluzione enoica di Zenato.



Vitigno: 85% Corvina Veronese, 5% Rondinella, 10% Corvinone.

Età media delle vigne: 20 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.

Carico di gemme: 8/10 per pianta.

Resa per ettaro: 100 quintali.



Collocazione vigneto: Zona collinare della Valpolicella, esposizione a Sud-Est e Sud-Ovest.

Altitudine media dei terreni: 250/300 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Prevalentemente cretaceo, calcareo, ricco di scheletro.



Vendemmia: Tra fine settembre e prima decade di ottobre. Raccolta manuale.

Vinificazione: Le uve vengono pigiadirasbate e macerate in acciaio inox per 10-12 giorni. Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressa soffice e conservato in acciaio fino a gennaio, quando si pigia l'uva appassita per l'Amarone. Il Valpolicella viene quindi "ripassato" sulle vinacce per 7-8 giorni a 22 °C, seguito da minimo 24 mesi di affinamento in legno, un ulteriore affinamento in acciaio, con permanenza di 12 mesi, segue imbottigliamento.

Colore: Rosso rubino carico.



Profumo: Al naso è ampio e vibrante, con fresche note di ciliegia croccante, ribes rosso e viola, arricchite da tocchi speziati, leggere tostature e una sottile vena balsamica che dona eleganza e slancio.

Sapore: equilibrato e dinamico, con freschezza ben integrata alla morbidezza, tannino levigato, buona struttura e un finale persistente con richiami fruttati e speziati.



Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti gastronomici: perfetto con brasati, arrostiti di carne rossa, selvaggina in umido e formaggi stagionati; ottimo anche con piatti veronesi come pastissada de caval o polenta e funghi.