



ZENATO®

Il Messaggero
#CONDIVISODAL1878

Pubblicazione: Il Messaggero

Luogo: Italia

Data: 10 febbraio 2025

Zenato conquista la tavola di Re Carlo III: il Recioto della Valpolicella Classico protagonista alla cena reale

Un brindisi italo-inglese con il Recioto in primo piano



L'eccellenza vitivinicola del veneto è stata protagonista della cena di Re Carlo III e la Regina Camilla a Highgrove Palace che venerdì 7 febbraio ha celebrato l'amicizia tra Italia e Inghilterra, un appuntamento a cui hanno preso parte celebrità internazionali da tutto il mondo tra cui Helen Mirren, Donatella Versace, Roberto Bolle, Victoria e David Beckham.

I piatti della serata sono stati cucinati dallo chef calabrese Francesco Mazzei, star della tv in Inghilterra, e definiti insieme all'attore Stanley Tucci seguendo il principio dello slow food. Ad accompagnare il dolce il Recioto della Valpolicella Classico dell'azienda vitivinicola **Zenato**, scelto direttamente dallo chef come abbinamento alla zuppa inglese e biscotti. Fratello maggiore dell'Amarone, il Recioto, eccellenza vitivinicola veneta apprezzata e riconosciuta in tutto il mondo, è un vino dolce passito dal colore rosso granato intenso e dal profumo elegante che nasce sulle colline della Valpolicella. Il termine Recioto deriva dal dialetto veronese "recia", che significa "orecchio" e indica i "grappoletti" laterali che coronano il grappolo principale: la parte migliore dell'uva, come vuole la tradizione, utilizzata per la sua produzione.

Zenato, fondata nel 1960 da Sergio **Zenato**, è un'azienda familiare che da generazioni si dedica con passione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e dei territori del Lugana e della Valpolicella, producendo vini di alta qualità apprezzati in tutto il mondo: un'eccellenza internazionale ambasciatrice della tradizione enologica italiana che continua a raccontare il successo internazionale del vino veneto e di un sapere artigianale tramandato di generazione in generazione.