



ZENATO®

Pubblicazione: Italiangourmet

Luogo: Italia_web

Data: 02 dicembre 2025

Speciale Natale 2025

italiangourmet

Vini delle Feste 2025 – 2026: 10 etichette per brindare
al nuovo anno



Voglia di Feste? Il modo migliore per vivere la magia del periodo natalizio è scegliere la bottiglia giusta per ogni occasione speciale. Scopri i suggerimenti di italiangourmet.it per brindare con gusto e stile.

I vini delle Feste 2025 – 2026 per ogni momento da ricordare.

Dal pranzo di Natale alla cena della Vigilia, passando per Santo Stefano fino al gran finale del Cenone di Capodanno: ecco i consigli di *Italian Gourmet* per i vini perfetti da condividere durante le Feste. Eleganza, tradizione e piacere in ogni calice.

Recioto della Valpolicella Classico DOCG – Zenato



Il Recioto della Valpolicella Classico di Zenato è un vino da dessert elegante e speziato, ottenuto da un blend di Corvina (80%), Rondinella (10%) e Oseleta (10%). Rosso intenso e avvolgente, nasce da un'attenta selezione e appassimento delle uve. Dolce ma equilibrato, conserva struttura e freschezza, esprimendo al naso profumi di frutta matura e spezie.

Abbinamenti: bene per concludere un pasto con raffinatezza e calore. Da abbinare al **panettone**, al pandoro ma anche al cioccolato fondente e ai biscotti secchi.