



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.

