

Zenato, Valpolicella Superiore, Veneto

Veneto

Veneto udgør sammen med Toscana og Piemonte de mest prestigøse italienske vinregioner og er hjemsted for nogle af verdens mest berømte af vine, for Venetos vedkommende især Amarone. Vi befinder os i den nordøstlige del af Italien med Romeo & Julies by Verona som 'hovedstad' for regionen. Veneto er den 3. største vinproducerende vinregion, og ud over Amarone kendt for vinene Ripasso, Bardolino, den hvide Soave, boblevinen Prosecco og den søde dessertvin Recioto.

Zenato

Zenatos hjerte og sjæl ligger i de smukke landskaber, der strækker sig fra San Benedetto di Lugana, ved Gardasøens sydlige ende, over mod Valpolicella i de blidt durvende bakker nord for Verona. Centralt for de i alt 75 hektarer vinmarker er Zenatos to ejendomme; Santa Cristina i Lugana, der er ideel for dyrkning af Trebbiano-druen, og Costalunga i Valpolicella, der er hjemsted for Veneto-regionens mest berømte vin, Amarone.

Vinen

Zenatos Valpolicella Superiore er fremstillet på 85% Corvina, 10% Rondinella og 5% Sangiovese, der vokser på syd-østvendte skrånninger i overvejende kalkholdige jordbunde. Druerne håndhøstes i begyndelsen af oktober. Ved ankomsten til vingården afstilles druerne, og gennemgår en ti dage lang maceration i rustfri ståltanke. Den efterfølgende lagring forgår i store slovenske egefade på 50-75 hl. i cirka 12 måneder. Zenatos Valpolicella Superiore bør ikke serveres for varm. Et udgangspunkt på 12-14 grader vil typisk passe denne vin fint, så de koncentrerede frugtnoter – først og fremmest Marachino kirsebær, kan træde i karakter i både duft og smag. Vinen har en imponerende fylde og fedme, men holder sig dog til den elegante side af smagsspektret. Pasta, stegte eller grillede kødretter af lyst kød vil være glimrende ledsagere.

Vinifikation:

10 dages maceration. 12 måneder i store slovenske egefade.

Smagenoter:

Zenatos Valpolicella Superiore har en imponerende fylde og fedme, men holder sig dog til den elegante side af smagsspektret. Pasta, stegte eller grillede kødretter af lyst kød vil være glimrende ledsagere.

Anbefales til:

Lyst fjerkræ, Italiensk mad, Grill og barbecue, Gris

Rating:

2016	<i>Mundus Vini</i>	<i>Guld</i>
2016	<i>James Suckling</i>	<i>91 Point</i>
2017	James Suckling	92 Point
2018	Flaskehalsen	*****
2018	Flaskehalsen	93 point



Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1018149
Område:	Italien, Veneto
Drue:	85% Corvina, 10% Rondinella og 5% Sangiovese
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Op til 5 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.zenato.it