# Zenato, Bardolino, Veneto

## Veneto

Veneto udgør sammen med Toscana og Piemonte de mest prestigiøse 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

Som turist ved Gardasøen kan man næppe have undgået, at stifte bekendtskab med Bardolino-vinen, navngivet efter byen ved søens østlige bred mellem Garda og Lazise. Udenforstående betegner ofte og ganske ringeagtende Bardolino som Valpolicellas spinkle lillebror, hvilket blot frarøver dem muligheden for, at stifte bekendtskab med en sand sommerbebuder. Druesammensætningsmæssigt er der naturligvis en række sammenfald, men Bardolino er i bund og grund en ukompliceret og indsmigrende vin, der bedst nydes når solen står højt, i store kølige slurke. Druerne høstes i slutningen af september, og efter ti dages gæring separeres skallerne fra mosten med en blid presning. Herefter hviler vinen i op til seks måneder inden aftapning på flaske. Zenatos Bardolino bør serveres let afkølet, så de delikate kirsebær- og viol-nuancer kan slippe glasset. Vinen er tør, delikat og harmonisk med en let bitterhed, som blot frister til endnu et glas. Når den ikke serveres alene, er den en excellent ledsager til fx pastaretter med tomat, skaldyr, hvid grillet fisk eller kylling.

| | |
|---|---|
| Vinifikation: | Alkoholgæring i 10 dage inden presning. Lagring i op til seks måneder inden aftapning. |
| Smagenoter: | Vinen bør serveres let afkølet, så de delikate kirsebær- og viol-nuancer kan slippe glasset. Vinen er tør, delikat og harmonisk med en let bitterhed, som blot frister til endnu et glas. |
| Anbefales til: | Lyst fjerkræ, Skaldyr, Italiensk mad, Mager fisk, Aperitif, Kammusling |

## Fakta

| | |
|---|---|
| Årgang | 2018 |
| Varenr.: | 1018639 |
| Område: | Italien, Veneto , Veneto |
| Drue: | 65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Sangiovese |
| Alkohol: | 12.5 % |
| Potentiale: | Op til 3 år fra høsttidspunktet. |
| Kategori: | Let og elegant |
| Web: | www.zenato.it |