

Zenato, Recioto Classico Valpolicella, 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

Recioto della Valpolicella er en sød vin, dyrket øst for Gardasøen. Indtil det 20. århundrede, hvor Amaronen opstod, var Recioto den fornemste vin en Valpolicella-producent kunne fremstille. Dens historie går helt tilbage til Romerrigets storhedstid, hvor søde og kraftige vine var de foretrukne. Ordet Recioto stammer formentlig fra den lokale dialekt, hvor "recia", der betyder øre, og henviser til den øverste del af drueklasen, der er mest eksponeret for solens varmende og modnende stråler. Zenatos Recioto høstes typisk i slutningen af september, når sukkerindholdet i druerne er på sit højeste. Herefter tørrer de i fem måneder, ikke ulig Amarone. De rosinlignende druer afstilles herefter og macererer i to dage ved 10 grader i små ståltanke. Herefter igangsættes gæringen, der løber over 21 dage. Når vinen når en alkoholprocent på 14, stoppes gæringen ved at nedkøle vinen til 10 grader igen. Efter yderligere ti dage hældes vinen på egefade af 225 liter, hvor den lagres i 24 måneder inden aftapning på flaske. Perfektion er som bekendt en tidskrævende affære. Recioto della Valpolicella fra Zenato er en overordentlig koncentreret vin. Den er selvsagt sød, med krydrede noter, mørke kirsebær, svesker og blommer, men holdt fint tøjlet og afbalanceret af fløjlsbløde tanniner. En kompleks men veloplågt dessertvin til sødt bagværk, eller desserter med mørk chokolade. For de mere vovede kan Recioto, serveret let afkølet, gå glimrende i spænd med Gorgonzola.

Vinifikation:	Tørring af druerne i fem måneder. Lagring i barriques i 24 måneder.
Smagenoter:	Koncentreret dessertvin, med krydrede noter, mørke kirsebær, svesker og blommer, men holdt fint tøjlet og afbalanceret af fløjlsbløde tanniner.
Anbefales til:	Chokolade, Dessert, Ost



Fakta

Årgang	2013
Varenr.:	1019143
Område:	Italien, Veneto , Veneto
Drue:	80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta.
Alkohol:	13.5 %
Restsukker:	163 gram/liter
Potentiale:	Op til ti år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.zenato.it