

Zenato, Amarone della Valpolicella Classico, 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

Selvom Amarone stødt og sikkert har tilkæmpet sig en podieplads, som én af Italiens bedste vine, adskiller den sig alligevel markant fra feltets øvrige topvine; Barolo og Brunello. Nok er Amarone fremstillet af flere druesorter end blot en enkelt, men den altafgørende forskel ligger i, at druerne tørrer inden presning. I traditionel henseende fremstilles Amarone på druerne Corvina, Rondinella og Molinara. Men flere progressive producenter, herunder Zenato, anvender i stigende grad historiske druer som Oseleta og Croatina, der bidrager med hhv. tannin og struktur, og ungdommelig frugtfriskhed. Druerne til Zenatos Amarone håndhøstes i slutningen af oktober, fra deres marker i Sant'Ambrogio, hvor de kalkholdige jordbundsforhold også byder på moræneler og klippefragmenter. Druerklaserne selekteres grundigt, og kun de allerbedste ligges skånsomt i trækasser, og stilles i et ventileret lokale på vingården, hvor de tørrer i 3-4 måneder for dermed at nedbringe vandindholdet og koncentrere aromastofferne i druerne. Omkring februar, hvor druerne nærmer sig rosinstadiet, presses druerne og gærer i 15-20 dage ved 23-25 grader. Herefter lagrer vinen i 36 måneder i egefade inden aftapning. Det forpligter selvsagt at være medlem af Le famiglie dell'amarone d'arte, men Zenatos Amarone er typisk også at finde blandt området absolut bedste. Vinen her er da også et pragteksemplar, med en fabelagtig intensitet, nuancerigdom og dybde. Sorte kirsebær og blommer, chokolade, tobak, læder og kanel er nogle af de fremtrædende elementer. Zenatos Amarone udgør næsten et måltid i sig selv, men kan snildt ledsage selv den kraftigste kødret.

| | |
|----------------|---|
| Vinifikation: | Klassisk Amarone metode efterfulgt af 36 måneder i egefade. |
| Smagenoter: | Zenatos Amarone har en fabelagtig intensitet, nuancerigdom og dybde. Sorte kirsebær og blommer, chokolade, tobak, læder og kanel er nogle af de fremtrædende elementer. Vinen udgør næsten et måltid i sig selv, men kan snildt ledsage selv den kraftigste kødret. |
| Anbefales til: | Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse, Grill og barbecue |



Fakta

| | |
|-------------|--|
| Årgang | 2016 |
| Varenr.: | 1021284 |
| Område: | Italien, Veneto |
| Drue: | 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta og Croatina |
| Alkohol: | 16.5 % |
| Potentiale: | Op til 10 år fra høsttidspunktet |
| Kategori: | Kraftig og intens |
| Web: | www.zenato.it |