



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

RIPASSA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Un vino raffinato e concentrato estremamente morbido e vellutato, dai profumi intensi di piccoli frutti rossi.
Il Ripassa offre al palato sentori fruttati e un tannino finissimo, con un'aura di cioccolato e spezie.
Rappresenta uno dei vini più significativi dell'evoluzione enoica di Zenato.*



VITIGNI

85% Corvina Veronese, 5% Rondinella, 10% Corvinone

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

zona collinare della Valpolicella, esposizione a Sud-Est e Sud-Ovest

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

250/300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente cretaceo, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

10/15 anni

CARICO DI GEMME

8/10 per pianta

RESA PER ETTARO

100 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

prima e seconda decade di ottobre. Raccolta manuale

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiadiraspate e macerate in fermentino di acciaio inox per 10-12 giorni. Conclusa la fermentazione alcolica, il nuovo vino viene separato dalle bucce tramite pressa soffice e conservato in serbatoi di acciaio fino al mese di gennaio, epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone. A questo punto il Valpolicella viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone con una permanenza di 7-8 giorni alla temperatura di 25-28°C. Segue un periodo di affinamento di 18 mesi in tonneaux e un affinamento in bottiglia di alcuni mesi in ambienti a temperatura controllata

COLORE

Rosso rubino carico

PROFUMO

intenso, fine e persistente, con sentori di amarena e prugna

SAPORE

armonico e vellutato, di buona struttura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo compagno con i piatti di selvaggina, le grigliate di carne e gli arrostiti, salumi e formaggi stagionati