



# 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