

## Degustiamo un sorso Zenato – DOC Ripassa Superiore



Attraverso uno stretto legame con la tradizione storica e culturale, antica e moderna, e con il territorio da cui ricava i propri vini, l'Azienda Zenato si fa portavoce di un messaggio di qualità, di dedizione e semplicità legati a una continua ricerca di innovazione tecnologica, di miglioramento, dettati dall'entusiasmo e dalla costante impegno.

“La passione, il lavoro ed i risultati ci rendono consapevoli di avere contribuito allo sviluppo ed alla più recente riscoperta del Lugana, di cui ci sentiamo fieri ambasciatori. A questa forte identità con il nostro territorio abbiamo legato capacità e lungimiranza imprenditoriale investendo anche nella vicina Valpolicella. Un connubio per noi felice con l'obiettivo di ampliare e rafforzare la nostra diffusione in Italia e nel mondo. Da parte della nostra famiglia sono rimasti intatti i sentimenti, la dedizione e la semplicità che ci hanno permesso di diventare una concreta realtà produttiva. Per tutto questo pensiamo di potere rispondere alle esigenze e aspettative di tutti coloro che ricercano in un vino affidabilità, personalità e grande qualità.” (Sergio Zenato)

Vino strettamente legato al più grande vino della Valpolicella: l'Amarone. Dopo la fermentazione delle uve passite, da cui si ricava l'Amarone, si immette il vino Valpolicella prodotto nella vendemmia di ottobre. Inizia la seconda fermentazione alcolica, aumenta il tenore alcolico e il vino diventa più ricco di colore, di corpo, di aromi. Dopo l'affinamento in bottiglia, è pronto per il consumo. Il Ripassa ha un colore rosso rubino carico, profumo intenso, fine e persistente, il sapore armonico e vellutato, di buon spessore.



**Vitigni** Corvina Veronese 80 %, Rondinella 15 %, Sangiovese 5 %

**Collocazione Geografica e Caratteristiche del Vigneto**

Sant'Ambrogio, nelle colline della zona classica.

**Esposizione:** Sud-Est

**Altitudine media dei terreni:** 250/300 metri s.l.m.

**Tipologia del Terreno:** prevalentemente cretaceo, calcareo.

**Sistema di Allevamento e Densità d'impianto:** Pergola trentina circa 3000 viti per ettaro.

**Età media delle viti in produzione:** 24 anni.

**Carico di gemme:** 16

**Resa per ettaro** 100 quintali

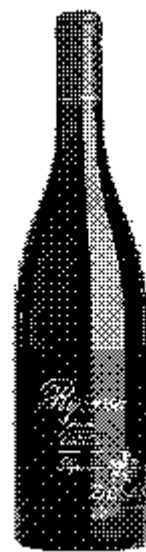
**Epoca e Conduzione della Vendemmia:** da metà a fine settembre. Raccolta manuale.

**Vinificazione** Dopo la raccolta manuale delle uve, hanno luogo la pigia di rasatura e la macerazione tradizionale sulle bucce per 5-6 giorni in fermentini di acciaio inox. Conclusa la fermentazione alcolica, seguono la svinatura e la pressatura delle vinacce con la separazione del vino in pressa. Il vino svolge completamente la fermentazione malolattica e matura in botti di rovere da 33 e 50 Hl. Segue poi un periodo di permanenza in serbatoio di acciaio fino al mese di febbraio, epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone. A questo punto viene "ripassato" il Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone. La macerazione dura 10 giorni ad una temperatura di fermentazione tra i 25 e 30 °C, cui segue un periodo di 18 mesi di maturazione, parte in barrique e parte in botti di rovere di Slavonia. Infine un accurato affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

**Come servirlo** Va servito a 18°C.

**Può invecchiare** alcuni anni

**Abbinamenti gastronomici** Ottimo compagno con piatti di selvaggina, grigliate di carne e arrostiti



**Sommelier Express**  
**Caratteristiche organolettiche**

### Esame Visivo

Limpido, Rosso rubino, Consistente

### Esame Olfattivo

Abb Intenso, Complesso, Fine, Fruttato, Speziato, Frutta di bosco rosso quasi marmellata

### Esame Gustativo

Secco, Caldo, Morbido, Abb Fresco, Tannico, Abb Sapido, Robusto, Equilibrato, Intenso Molto persistente e Fine

### Temperatura di servizio

18°

### Abbinamento gastronomico

Carpaccio di Manzo, Polenta e salsicce

[www.zenato.it](http://www.zenato.it)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)