

Zenato Valpolicella Ripassa DOC Superiore 14% 0,75L



PÄRITOLU

Itaalia, Veneto

TOOTJA

Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l.

Zenato ajalugu algab 1960. aastal, kui Sergio Zenato alustas veinivalmistamist San Benedetto di Lugana külas, Garda järve lõunakaldal. Aja jooksul laienes Zenato tegevus Valpolicella piirkonda, kus omandati Costalunga mõis Sant'Ambrogio di Valpolicella piirkonnas. Tänapäeval juhivad veinimaja tööd Sergio lapsed Alberto ja Nadia, olles laiendanud marjaistandusi 95 hektarile, millest 4ha ka Toskaanas, Bolgheri piirkonnas ning eksportides veini 65 riiki.

VIINAMARJAD

85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Corvinone

Pärisomased tumeda kestaga marjasordid Valpolicella kasvualal.

VEIN

Keskmisest täidlasem ja marjase iseloomuga struktuurne kuiv punavein

Välimus keskmisest intensiivsem, violetse helgiga rubiinpunane

Aroom on keskmisest intensiivsem ja marjaselt tihe. Tunda on küpseid tumedaid luuvilju, mureleid, tumedaid metsamarju, mustikaid ja põldmarju ning kuivatatud ürte koos pagarivürtsidega.

Maitse on keskmisest täidlasem ja struktuurselt marjane-vürtsine, peegeldades veini aroomi.

Tunda üleküpsenud tumedaid luuvilju, kuivatatud musti ploome, musti metsamarju ja põldmarju koos veidi torkiva vürtsikusega. Järelmaitse keskmisest pikem ja marjaselt elav koos mõõdukate tanniinide ja pagarivürtsidega.

Marjad korjatakse erinevatelt lõunavaatelistelt, 250m merepinnast kõrgemal paiknevatelt mäenõlvadelt, Valpolicella piirkonnast. Vein käärib roostevabast terasest vaadides ja hoitakse peale käärimist jaanuarini vaadides pärmisademel. Seejärel kääritatakse vein teistkordselt koos Amarone valmistamisel kasutatud marjakestadega. Peale seda areneb vein 18 kuud väikestes 225L suurustes tammevaadides ja küpseb 6 kuud pudelis.

VEINI SOOVITUS

Tugevamaitseelised lihapõhised hautised ja pajaroad, BBQ ribid ja grillitud-rõstitud veiseliha toidud, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna 15 – 17°C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasist, soovitatav enne serveerimist dekanteerida, arengupotentsiaal veinikeldris kuni 4 – 10 aastat, arvestades marjade korjekaastat.

ALKOHOLISISALDUS

14 %

MAHT

0.75L / kastis 6

0.75L

8005631000124

