



ZENATO[®]



Italia, Veneto

Ripassa Valpolicella Ripasso DOC Superiore
Denominazione di Origine Controllata



Subito dopo la fermentazione delle uve passite dell'Amarone, la migliore selezione di Valpolicella "ripassa" sulle vinacce dell'Amarone, dando inizio alla seconda breve fermentazione; in questo modo aumenta il tenore alcolico e si ottiene un prodotto più ricco in colore, estratti e aromi.

Dopo un affinamento in tonneaux di rovere francese per 18/20 mesi, segue un successivo riposo in bottiglia per 6 mesi.

Il risultato di questo procedimento è un vino raffinato e concentrato estremamente morbido e vellutato, dai profumi intensi di piccoli frutti rossi.

Il Valpolicella Superiore Ripasso "Ripassa" di Zenato è un vino intenso e corposo, morbido e vellutato, dagli inconfondibili e succosi sentori di frutti rossi maturi e dal gusto ricco e lungo, di buona sapidità e struttura. Un vino rosso da abbinare a piatti saporiti di carne, salumi e formaggi stagionati; un vino che non si finirebbe mai di bere. Infatti il suo nome sembra un piacevole invito a continuare: "Ripassa".

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.

Denominazione: Valpolicella Ripasso DOC

Vitigni: Corvina 85%, Rondinella 10%, Oseleta 5%

Gradazione alcolica: 14.0%

Vinificazione: Fermentazione in acciaio per 10-12 giorni e ripasso sulle vinacce dell'Amarone per 7-8 giorni

Affinamento: 18 mesi in tonneau e almeno 6 in bottiglia

Colore Rosso rubino intenso

Profumo Intenso, ricco ed elegante, con note di frutti di bosco in confettura, spezie boschive, cacao ed erbe balsamiche

Gusto Strutturato, morbido, caldo, sapido e vellutato, con intensi sentori di frutti rossi e spezie dolci

Note aggiuntive: Contiene solfiti

