

Zenato Valpolicella Ripassa 0.75l

» Vína



EAN

8005631000124

Kód produktu

BA055011

Toto senzační červené víno benátské tradice se vyrábí technikou „ripasso“ typickou pro Valpolicella a je spojeno s Amarone. Po lisování zvadlých hroznů, ze kterých se získává Amarone, následuje další pasáž vína z Valpolicella vyrobeného s menším říjnem. Zahájí druhé alkoholové kvašení, které zvýší kvalitu, barvu, tělo a aroma. Vyrábí se z 85 % hroznů Corvina, 10 % Rondinella a 5 % hroznů di Oseleta.

Má nabitou rubínově červenou barvu. Vůně je intenzivní, jemná a perzistentní s vůní černých třešní a švestek. Chuť je harmonická, sametová a strukturovaná. Skvěle se hodí ke zvěřině, grilovanému nebo pečenému masu. Je také velmi dobrý k uzeninám a vyzrálým sýrům.

Podávejte při 18°C v široké sklenici na víno.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Zenato Valpolicella Ripassa 0.75l

» Vína

Popis

Vinice se nacházejí ve Valpolicella s expozicí jihovýchod a jihozápad. Nacházejí se ve výšce 300 metrů nad mořem a půda je jílovitá a křídová. Způsob pěstování je Guyot s hustotou 5000 stromů na hektar. Průměrný rok vinic je 10-15 se ziskem 100 centů na hektar. V první a druhé dekádě října probíhá ruční sběr hroznů. Hrozny se odstopkují a nechají 10-12 dní macerovat v nerezových tancích. Po alkoholovém kvašení se méně odstraní a vylisuje a nechá se v nerezových tancích až do ledna, kdy se lisují zavadlé hrozny Amarone. V tomto okamžiku Valpolicella přešla na kaly Amarone a odpočívá 7-8 dní při 25-28°C. Zušlechťování sudů je 18 měsíců a láhve několik měsíců pod kontrolou teploty. V srdci italské Valpolicelly se nachází 95 hektarů špičkových vinic které jsou považovány za klasickou zónu Lugana i Valpolicella. Vinice které založil Sergio Zenato mají dvě tváře: Jedna je bílá druhá červená. Díky Sergiovu spojení s půdou jeho lidmi a jeho rozhodnutí prosazovat místní odrůdy vinné révy se Zenato stalo nedílnou součástí zachování tradice a udržitelnosti v regionu. Již více než 60 let rodina Zenato chrání půdu a tradice které jsou pro Lagunu a Valpolicellu tak zvláštní. Vše začalo v roce 1960, když mladý Sergio Zenato, plný energie a ambicí, vyzkoušel nové vinařské postupy a investoval do klasických odrůd, aby dosáhl nejvyšší kvality svého vína. V současné době se vinohrady rodinné firmy Zenato rozkládají na více než 75 hektarech kolem města San Benedetto di Lugana, kde jsou ideální podmínky pro pěstování vína odrůdy Trebbiano di Lugana. Další vinohrady se nacházejí v oblasti Valpolicella, kde vzniká slavné Amarone Zenato a pěstující se zde slavné odrůdy jako Corvina, Rondineela nebo Oseleta. Dnes, společně s manželkou Carlou a dětmi Albertem a Nadiou, pokračuje Sergio ve výrobě vína se stejným nadšením a houževnatostí jako před lety. Jen tak mohou být vína rodinného vinařství Zenato uznávána ve více než 60 zemích světa. Hrozny jsou sklizeny s maximální péčí a to výhradně ručně, aby nedošlo k jejich poškození. Vinařství dodržuje přísné limity pro pěstování vinné révy, aby byla zaručena kvalita hroznů a nevyčerpával se potenciál vinic. Samotnému procesu výroby vína je věnována maximální pozornost. Od potřeb každé odrůdy, přes kvašení, zrání až po balení. Zvláštní péče je věnována i výběru lahví, aby víno mělo ideální podmínky pro svůj rozvoj před otevřením a konzumací.

Hlavní parametry

Značka	Zenato
Barva	červená
Ročník	2020
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Molinara, Rondinella
Přívlastek	Ripasso
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, 18 měsíců
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l., Strada San Benedetto, 8, 37019 Peschiera del Garda VR, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.