

# Zenato Valpolicella Superiore Ripassa



## Produsent

Zenato

## Om produsenten

Sergio Zenato grunnla familiegården Zenato i i Veneto i 1960. Sergio døde i 2008. I dag er hans sønn Alberto Zenato in charge for produksjon av autentiske viner av alltid høy kvalitet. Zenato eier 95 hektar vinmark, fordelt mellom Lugana og Costalunga (Valpolicella). Porteføljen av viner er stor og inneholder både musserende vin laget på tradisjonell metode med lang tid på bunnfall, rosévin av typen Chiaretto Bardolino, eikelagrede hvitviner og dessertvin av høy kvalitet. De er likevel klart mest kjent for sine Valpolicella og Amarone viner.

## Druetype

Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%

## Produksjonsmetode

Ripassoteknikk. 2. gangs gjæring ved 18-20 C i rundt 20 dager. Lagret 18 md. på eikefat.

## Karakteristikk

Dyp rød. Sval aroma med fint preg av røde bær og mørke bær, tørket frukt, urter, litt vanilje og fat. Aromabildet følges opp i smaksbildet. Fast og vellaget med en svakt bitter ettersmak. Passer til Retter av lam, rødt kjøtt eller til ost.



VOLUM	75,0 cl	TYPE	Rødvinn
ALKOHOL	14%	ÅRGANG	2020
VINMONOPOL	3468701	PRIS	kr 244,90
VECTURA	163894	VEILEDENDE PRIS	kr 200,32
EPD	6100507		

*Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris*