

DRINKS.

Azienda Vitivinicola Zenato Ripassa Valpolicella Superiore DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40913718
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l., Via San Benedetto 8, 37019 Peschiera del Garda (VR), Italia
Marque	Zenato
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet de mûres, prunes, framboises séchées, une épice fine, des fruits confits associés à des arômes de chocolat et de tabac. Bouche: concentré et juteux avec beaucoup de fruité, une bonne structure, des tanins bien intégrés et soyeux. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 85% de Corvina Veronese, 10% de Rondinella et 5% de Corvinone
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	charcuterie, grillades, fromages, viandes rouges, gibier

Description

Entre les communes de Sirmione et de Peschiera se trouve l'une des zones viticoles les plus originales d'Europe. Elle bénéficie d'un climat unique, tempéré par le lac de Garde. Un paysage à couper le souffle rendu encore plus spécial par l'amphithéâtre de collines formé il y a des milliers d'années par des moraines glaciaires. Ces origines sont le secret des sols argileux profonds et humides et de l'abondance de minéraux de l'appellation. Ces sols font que la terre y est idéale pour la viticulture et notamment pour les vignes de Trebbiano di Lugana. Il produit des vins de caractère et une expression authentique du terroir distinctif de Lugana. Le secret du Trebbiano di Lugana, un cépage autochtone de la rive sud du lac de Garde, se cache dans ses origines. Tout a commencé avec le vin blanc Lugana: le défi et le rêve de Sergio Zenato depuis les années 1960. Aujourd'hui, Zenato possède 95 hectares de vignobles répartis entre le domaine Zenato di Santa Cristina à San Benedetto di Lugana, qui offre les conditions idéales pour la culture du Trebbiano di Lugana, et le domaine Costalunga à Valpolicella, qui abrite le célèbre Amarone Zenato et les fameux cépages Corvina, Rondinella et Oseleta. Pour le Ripassa Valpolicella Superiore, la récolte manuelle se déroule durant les 10 premiers jours d'octobre. Les raisins sont égrappés et macèrent dans des cuves en acier inoxydable pendant 10 à 12 jours. Après la fermentation alcoolique, le vin est séparé des peaux et pressé délicatement. Le vin mûrit en fûts de chêne pendant 18 mois, puis en bouteilles pendant 6 mois supplémentaires.