

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Zenato Valpolicella Ripasso Superiore Ripassa 2017
<b>Vinícola</b>	Zenato Azienda Vitivinicola
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Valpolicella Ripasso D.O.C.
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	85% Corvina, 10% Rondinella e 5% Corvinone
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	mínimo de 18 meses em tonéis de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2028
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	93 James Suckling   92 Wine Spectator   92 Luca Maroni   4 estrelas Vinibuoni d'Italia   Medalha de Ouro - Best in Show Mundus Vini Spring Tasting   90 Decanter World Wine Awards   4.2 Vivino

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma joia rara do Vêneto! Foi assim que nosso time de sommeliers definiu o vinho de hoje. A soma produtor renomado + estilo único já teria como resultado um vinho de alta gama. Porém, o Zenato Valpolicella Ripasso Superiore Ripassa 2017 mostrou estar em um patamar acima de seus pares, sendo considerado um dos melhores exemplares do estilo já degustado por nossa curadoria! Vamos contextualizar: produtor é a Zenato Azienda Vitivinicola, uma empresa familiar fundada em 1960 por Sergio Zenato em Peschiera del Garda, uma pequena comuna italiana a cerca de 30km de Verona. O legado de Sergio, considerado um gênio da vitivinicultura, é atualmente gerido por sua esposa Carla e seus filhos Alberto e Nádia. O estilo é o Valpolicella Ripasso, um dos mais importantes do Vêneto! Ripasso é uma tradicional técnica de vinificação praticada na Valpolicella há bastante tempo. Porém, foi somente na década de 1960 que um dos principais produtores da região – a Masi, investiu na técnica e a tornou popular, tanto que, finalmente em 2010 foi criada uma D.O.C. exclusiva – a Valpolicella Ripasso Denominazione di Origine Controllata. Para criar o Valpolicella Ripasso, o enólogo necessita de dois produtos: um vinho base Valpolicella recém fermentado e um <em>vinacce</em> – sobras, peles não prensadas e leveduras, provenientes de um Amarone ou um Reciotto. Ao adicionar o vinacce ao vinho Valpolicella uma pequena refermentação acontece, devido ao açúcar e às leveduras remanescentes. Esse processo (que por lei é de no mínimo 3 dias) geralmente dura entre 10 e 15 dias (uma maceração muito longa pode agregar taninos amargos) e agrega ao Valpolicella estrutura, corpo, teor alcoólico, taninos e uma maior complexidade geral que os Valpolicellas básicos. Obviamente, a qualidade final do produto é diretamente proporcional à qualidade do vinho base

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como a ameixa, o mirtilo e a jabuticaba, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), geleia de morango, figo seco, bombom de licor, tabaco e notas minerais e de fumaça

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

ótimo corpo e estrutura, com taninos finos, macios e polimerizados amalgamados em uma acidez salivante e muito gastronômica. Final de boca bastante persistente e muito saboroso

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

#### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

#### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



### CULINÁRIA

e do vinacce. Para não errar, procure exemplares de produtores reputados e/ou indicado por profissionais da área – exatamente o que você encontra hoje aqui na VinumDay.<br /><br />O Zenato Valpolicella Ripasso Superiore Ripassa leva em sua elaboração o melhor vinho base Valpolicella da vinícola – 85% Corvina, 10% Rondinella e 5% Corvinone provenientes de vinhedos cultivados em solos calcários nas colinas da denominação, com exposição solar sudeste e sudoeste em uma altitude média de 275 metros, vinificado em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada, repassado no vinacce de seu Amarone della Valpolicella, aumentando seu teor alcoólico e agregando cor, estrutura e aromas. Então o vinho é colocado em tonéis de carvalho francês onde amadurece por pelo menos 18 meses para então ser engarrafado e descansar em cave por mais 6 meses antes de ser liberado ao mercado.