

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Zenato Valpolicella Ripasso Superiore Ripassa 2019
<b>Vinícola</b>	Zenato Azienda Vitivinicola
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Veneto
<b>SubRegião</b>	Valpolicella Ripasso Superiore
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Corvina, Corvinone e Rondinella
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2035 +
<b>Decanter</b>	60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Revista Adegas   93 pts James Suckling   91 pts Wine Review Online   91 pts Wine Spectator   91 pts Luca Maroni   91 pts Vinous   90 pts Wine Enthusiast   Best in Show - India Wine & Spirits Awards   Ouro - Mundus Vini Summer Tasting 2023   Ouro - Selections Mondiales des Vins Canada

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma joia rara do Vêneto!

Foi assim que nosso time de sommeliers definiu este vinho. A soma produtor renomado + estilo único já teria como resultado um vinho de alta gama. Porém, o Zenato Valpolicella Ripasso Superiore Ripassa 2019 mostrou estar em um patamar acima de seus pares, sendo considerado um dos melhores exemplares do estilo já degustado por nossa curadoria!

Vamos contextualizar:

O 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!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa      alta

EVOLUÇÃO

primário      terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa      alta

DOÇURA

seco      doce

ACIDEZ

baixa      alta

TANINO

baixa      alta

CORPO

leve      encorpado

PERSISTÊNCIA

curta      longa

DESCRIÇÃO

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



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

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

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 *vinacce* – sobras, peles não prensadas e leveduras, provenientes de um Amarone ou um Recioto. 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) dura geralmente 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 e do *vinacce*. Para não errar, procure exemplares de produtores reputados e/ou indicado por profissionais da área – exatamente o que você encontra aqui na VinumDay.

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.