

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zenato Valpolicella Ripasso Superiore Ripassa 2019
Vinícola	Zenato Azienda Vitivinicola
Safra	2019
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Valpolicella Ripasso Superiore
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Corvinone e Rondinella
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035 +
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	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.