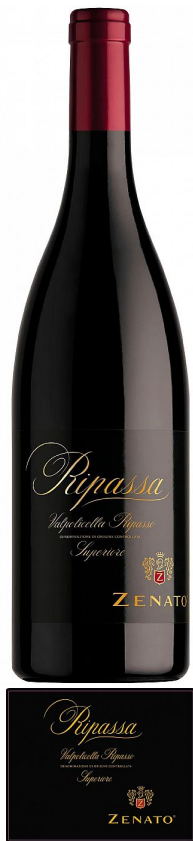


Valpolicella Classico Superoire Ripasso „ Ripassa ” Doc 2020 Zenato 0.75 l

» » » Zenato



Kód produktu

BA055011

EAN

8005631000124

Toto senzační červené víno benátské tradice se vyrábí technikou „ripasso“ typickou pro Valpolicella a je spojeno s Amarone. Po lisování zvařelých hroznů, ze kterých se získává Amarone, následuje další pasáž vína z Valpolicella vyrobeného s menším říjnem. Zahájí druhé alkoholové kvašení, které zvýší kvalitu, barvu, tělo a aroma. Vyrábí se z 85 % hroznů Corvina, 10 % Rondinella a 5 % hroznů di Oseleta. Vinice se nacházejí ve Valpolicella s expozicí jihovýchod a jihozápad. Nacházejí se ve výšce 300 metrů nad mořem a půda je jílovitá a křídová. Způsob pěstování je Guyot s hustotou 5000 stromů na hektar. Průměrný rok vinic je 10-15 se ziskem 100 centů na hektar. V první a druhé dekádě října probíhá ruční sběr hroznů. Hrozny se odstopkují a nechají 10-12 dní macerovat v nerezových tancích. Po alkoholovém kvašení se méně odstraní a vylisuje a nechá se v nerezových tancích až do ledna, kdy se lisují zvařelé hrozny Amarone. V tomto okamžiku Valpolicella přešla na kaly Amarone a odpočívá 7-8 dní při 25-28°C. Zušlechťování sudů je 18 měsíců a láhve několik měsíců pod kontrolou teploty. Má nabitou rubínově červenou barvu. Vůně je intenzivní, jemná a perzistentní s vůní černých třešní a švestek. Chuť je harmonická, sametová a strukturovaná. Skvěle se hodí ke zvěřině, grilovanému nebo pečenému masu. Je také velmi dobrý k uzeninám a vyzrálým sýrům. Musí se podávat při 18°C ??v široké sklenici na víno.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Valpolicella Classico Superoire Ripasso „ Ripassa ” Doc 2020 Zenato 0.75 l

» » » Zenato

Popis

Vše začalo v roce 1960, když mladý Sergio Zenato, plný energie a ambicí, vyzkoušel nové vinařské postupy a investoval do klasických odrůd, aby dosáhl nejvyšší kvality svého vína. V současné době se vinohrady rodinné firmy Zenato rozkládají na více než 75 hektarech kolem města San Benedetto di Lugana, kde jsou ideální podmínky pro pěstování vína odrůdy Trebbiano di Lugana. Další vinohrady se nacházejí v oblasti Valpolicella, kde vzniká slavné Amarone Zenato a pěstující se zde slavné odrůdy jako Corvina, Rondineela nebo Oseleta. Dnes, společně s manželkou Carlou a dětmi Albertem a Nadiou, pokračuje Sergio ve výrobě vína se stejným nadšením a houževnatostí jako před lety. Jen tak mohou být vína rodinného vinařství Zenato uznávána ve více než 60 zemích světa. Hrozny jsou sklízены s maximální péčí a to výhradně ručně, aby nedošlo k jejich poškození. Vinařství dodržuje přísné limity pro pěstování vinné révy, aby byla zaručena kvalita hroznů a nevyčerpával se potenciál vinic. Samotnému procesu výroby vína je věnována maximální pozornost. Od potřeb každé odrůdy, přes kvašení, zrání až po balení. Zvláštní péče je věnována i výběru lahví, aby víno mělo ideální podmínky pro svůj rozvoj před otevřením a konzumací.

Hlavní parametry

Značka	Zenato
Původ	Valpolicella
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
---------------------	---