



# ZENATO®

## VINHØNA

**Publication:** Vinhona

**Place:** Norge Web

**Date:** 28 Januar 2022

## Nytt år med Zenato!

I julen smakte jeg meg igjennom en del deilige viner fra Zenato, ikke alle er tilgjengelig i Norge, men skulle du se disse godbitene i slutten av artiklene et sted ute i den vide verden – kjøp!

**Zenato Lugana Metodo Classico Brut 2014:** Fruktig og fin nese med epler, pære, hvit steinfrukt, sitrus og mineraler. Den er fruktig også på smak, god syre og fylde, sitter greit. En frisk og fruktig musserende vin, spennende.

**Zenato Lugana Pas Dos 2008:** Kompleks og innbydende nese, lett utviklet, fine toner av epler og brødbakst. Den er smakfull og god med fint skum, fruktig og god syre, lett krydret utgang som sitter godt. En utrolig flott vin, vellykket musserende vin!

**Zenato Lugana Riserva 2018:** Den har en deilig og innbydende nese med moden gul frukt, sitrus, hint av vanilje og fat. Den er fruktig og rund på smak, god syre, har et lett utviklet preg, sitter godt. En meget flott hvitvin, kompleks og godt balansert.

**Zenato Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2017:** Innbydende nese, mørke bær, litt ung med moden mørk frukt, kirsebær, et lett krydderpreg og fat. Den fruktig og fin også på smak, lett kompleks, balansert sødme, lang og noe strukturert utgang med krydder, fat og sjokolade. En konsentrert og fin Amarone, matvennlig.

**Rigoletto Bianco Passito Veneto IGT 2018:** Moden gul frukt på nesen, tørket frukt, sultana, sitrus, hvit steinfrukt, honningblomster og vanilje. Den er sødmefull og rund på smak, balanserende syre, lang og lett krydret utgang. En nydelig gul dessertvin, ypperlig til desserter med krem, karamell og frukt.

**Contemporaneo Infinito Ripassa DOC Superiore 2017** er en utrolig flott boks med to spesialutgaver av deres Ripassa 2017, med både etiketter og et personlig signert kunstverk produsert av artisten Francesco Pedrini fra Bergamo. Kun 2020 flasker.

*«2020 is a year of suspension, a difficult year, which has seen us protagonists in facing and overcoming these months that have put us to the test with courage. From this awareness, the idea of a new project was born: a white label, intended as a blank page to be rewritten and in which to find the strength to follow that light that projects us towards the future».* sier Nadia Zenato om dette prosjektet.

*«Ours wants to be a message of hope linked to a tangible sign of help to the cultural and art world that has been severely hit with the closure of exhibitions, art galleries and cultural events, to which we are our Zenato Academy project is also united by a strong bond». «Part of the proceeds from the sale of this initiative – fortsetter Nadia – will be donated to the non-profit cultural association The Blank of Bergamo ([www.theblank.it](http://www.theblank.it)), which supports and promotes young artists».*

Vinen har en fruktig aroma av mørke bær, solbær, kirsebær, tørket frukt, urter, krydder og hint av fat. Smaken er silkemyk og fyldig i munnen, også her fruktig med litt syltede bær, rosiner og vanilje. Den er balansert med en fin tørrhet, godt integrerte tanniner og lang ettersmak. Ripassa skuffer aldri, og denne spesialutgaven gjør helhetsinntrykket utrolig fint.

**Koster 100 euro her.**

**Alberto 2017** er en veldig spesiell vin, det er en spesialvin produsert kun i 4000 nummerte flasker, et prosjekt påbegynt i 1997 i anledning Alberto Zenatos 30-års dag. Han har her gjort et spesialutvalg druer som han produserer 4000 flasker av hvert 10. år, hans beste blanding. Det er en Rosso IGT, super-veneter, produsert på Corvina fra Tenuta Costalunga og Merlot, dyrket i morenehøydene i Garda. En lett tørking av druene og en toårig forfining i fat gir struktur, fylde og balanse. Dette gir en unik, viktig vin med stor eleganse og raffinement. Den har 16% alkohol.

Den har en kompleks og innbydende nese med modne mørke bær, plommer, kirsebær, tørket frukt, et delikat krydderpreg, vanilje, sjokolade og fat. På smak er den rik og fyldig, godt balansert med en fin struktur i en evig lang ettersmak. En absolutt nydelig vin! Her er vi godt over 95p!

**Koster 95 euro her.**

**Zenato Archivio Storico Amarone della Valpolicella Classico 2008** er hjertebarnt til Nadia Zenato, kun produsert i 2500 flasker i 75cl og 400 flasker i magnum og er den første årgangen i denne serien. Den skal fortsette hvert 10. år. Druesammensetningen er som følgende: 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta og Croatina fra de eldste vinmarkene i Sant' Ambrogio di Valpolicella. Druene blir nøye selektert og tørket før de får 10 år på slavonsk fat. 16% alkohol.

Vinen har en rik og lett utviklet nese av modne og mørke bær, tørket frukt, sjokolade, mokka, vanilje og fat. Den er kompleks og rik også på smak, rund, godt balansert med en fin sødme og en lett struktur i en meget lang utgang. En fantastisk vin! 94p.

**Koster 270 euro her.**

