



ZENATO®

**Pubblicazione:** Il Giornale

**Luogo:** Italia Web

**Data:** 23 aprile 2024

**il Giornale.it**

## Il nostro Vinitaly 2024 - I rossi/2

23 Aprile 2024 - 07:12

Ultima puntata dedicata ai migliori assaggi del salone veronese. Chiudiamo con cinque grandi etichette Partiamo dagli spumanti. Cinque etichette che arrivano dal Veneto (il La Poja di Allegrini e il Ripassa di Zenato), dal Salento (Ladame di Tenuta Liliana), dal Chianti Classico (Concerto di Mazzei) e dal Sud (Edizione Cinque Autoctoni di Fantini)

Ultima puntata del nostro viaggio nello stato di salute del vino italiano attraverso i miei assaggi dell'ultimo Vinitaly, conclusosi una settimana fa a Verona. **Dopo la prima cinquina**, oggi cinque altri assaggi di rossi. Vediamo quali.

### Ripassa Valpolicella Sup 2020

Zenato Ripassa e non Ripasso, perché si tratta di un vino dinamico che quindi viene fotografato in azione, questo vino tradizionale e supercontemporaneo che ha la capacità di piacere davvero a tutti anche perché questo vuole essere, consapevole della sua bontà. Le uve passite dell'Amarone vengono appassite e poi "ripassano" sulle stesse vinacce dando vita alla seconda fermentazione che irrobustisce grado alcolico e profumi. Poi 18/20 mesi in tonneaux e sei mesi in bottiglia. Colore rosso rubino carico, naso ricco di frutti rossi e leggermente balsamico, bocca piena e soddisfacente. L'azienda Zenato, creata nel 1960 da Sergio Zenato e oggi condotta con mano ferma dai figli Alberto e Nadia, ha due anime: quella della Valpolicella, e quella di San Benedetto di Lugana, dedicata ai grandi vini bianchi del Garda.