



ZENATO®

**Pubblicazione:** Il Giornale

**Luogo:** Italia Web

**Data:** 12 maggio 2024


**il Giornale.it**

## Ripassa, il vino incantatore

12 Maggio 2024 - 07:12

Il Valpolicella Ripasso Doc di Zenato è un vino che "ripassa" sulle vinacce dell'Amarone che gli danno eleganza e rotondità. Una delle etichette più rappresentative di questa cantina di famiglia che dal lago di Garda si è "allungata" anche al Veronese

 [Andrea Cuomo](#)



Se c'è un vino incantatore, capace di piacere sia ai degustatori più esperti sia ai bevitori occasionali, ebbene questo è il Ripassa, un Valpolicella Ripasso Doc superiore dell'azienda Zenato, così chiamato perché subito dopo la fermentazione delle uve passite dell'Amarone "ripassa" sulle vinacce dello stesso vino, ciò che provoca una seconda breve rifermentazione che aumenta il tenore alcolico del vino ma anche i suoi aromi, i suoi estratti, il suo colore. Poi seguono un affinamento in tonneau di rovere francese per 18/20 mesi e un successivo riposo in bottiglia per 6 mesi. Alla fine il vino che ne esce (per l'85 per cento Corvina Veronese, per il 10 Corvinone e per il 5 Rondinella) è un concentrato di eleganza e morbidezza, di potenza e finezza, con un naso di piccoli frutti rossi, note speziate e tostate come cacao e caffè e un sorso con un tannino educatissimo e una buona freschezza, che lascia le porte aperte a una futura ulteriore evoluzione.