

# Zenato, Amarone Riserva - Sergio Zenato, Veneto

## Veneto

Veneto udgør sammen med Toscana og Piemonte de mest prestigøse italienske vinregioner og er hjemsted for nogle af verdens mest berømte af vine, for Venetos vedkommende især Amarone. Vi befinder os i den nordøstlige del af Italien med Romeo & Julies by Verona som 'hovedstad' for regionen. Veneto er den 3. største vinproducerende vinregion, og ud over Amarone kendt for vinene Ripasso, Bardolino, den hvide Soave, boblevinen Prosecco og den søde dessertvin Recioto.

## Zenato

Zenatos hjerte og sjæl ligger i de smukke landskaber, der strækker sig fra San Benedetto di Lugana, ved Gardasøens sydlige ende, over mod Valpolicella i de blidt durvende bakker nord for Verona. Centralt for de i alt 75 hektarer vinmarker er Zenatos to ejendomme; Santa Cristina i Lugana, der er ideel for dyrkning af Trebbiano-druen, og Costalunga i Valpolicella, der er hjemsted for Veneto-regionens mest berømte vin, Amarone.

## Vinen

Zenatos Amarone Riserva er ikke bare en hyldest til husets stifter, Sergio Zenato. Det er også en magtdemonstration, der har til hensigt at vise husets ultimative formåen som højt estimeret Amarone-producent. Således er alle sejl sat til, for at frembringe det bedste af de bedste. Druerne til denne vin kommer fra Zenatos ældste vinmarker i Costalunga, hvis lavtydende vinstokke frembringer druer med en helt imponerende koncentration. I starten af oktober ligges de håndhøstede druer i små trækasser, i blot et enkelt lag, i et vel ventileret lokale på gården. I januar måned afstilles og presses druerne, og pre-macererer inden selve gæringen starter, og strækker sig over 15-20 dage. Herefter lagres vinen i store slovenske egefade i 48 måneder, efterfulgt af 12 måneders flaskelagring inden frigivelse.

Nok er Zenatos Amarone Riserva en muskuløs vin, men man overraskes over kompleksiteten vinen besidder. I både duft og smag bliver man budt velkommen af intense noter af sorte kirsebær og provencalske krydderier som timian og rosmarin. Smagsmæssigt forlænges de mange komplekse indtryk af mokka og engelsk lakrids, der elegant løftes op af en fin mineralitet og en rank tannin. Vinen kan selsagt stå model til selv de voldsomste gastronomiske udladninger, men er i virkeligheden mest velegnet som meditationsvin. Hold den nede i serveringstemperatur til en start, og server den endelig i dine største og bedste vinglas.

Vinifikation:

Klassisk Amarone metode efterfulgt af 48 måneder i slovenske egefade.

Smagenoter:

En muskuløs vin, med imponerende kompleksitet. I både duft og smag bliver man budt velkommen af intense noter af sorte kirsebær og provencalske krydderier som timian og rosmarin. Smagsmæssigt forlænges de mange komplekse indtryk af mokka og engelsk lakrids, der elegant løftes op af en fin mineralitet og en rank tannin.

Anbefales til:

Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse, Grill og barbecue

Rating:

2017	<i>Mundus Vini</i>	<i>GULD</i>
2017	<i>Decanter</i>	<i>95 Point</i>
2017	<i>The Wine Journal</i>	<i>95 Point</i>
2017	<i>Internatinal Wine Report</i>	<i>97 Point</i>
2017	<i>Vinous</i>	<i>97 Point</i>



## Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1025452
Område:	Italien, Veneto, Veneto
Drue:	80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Osseleta
Alkohol:	17 %
Potentiale:	Op til 20 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	<a href="http://www.zenato.it">www.zenato.it</a>