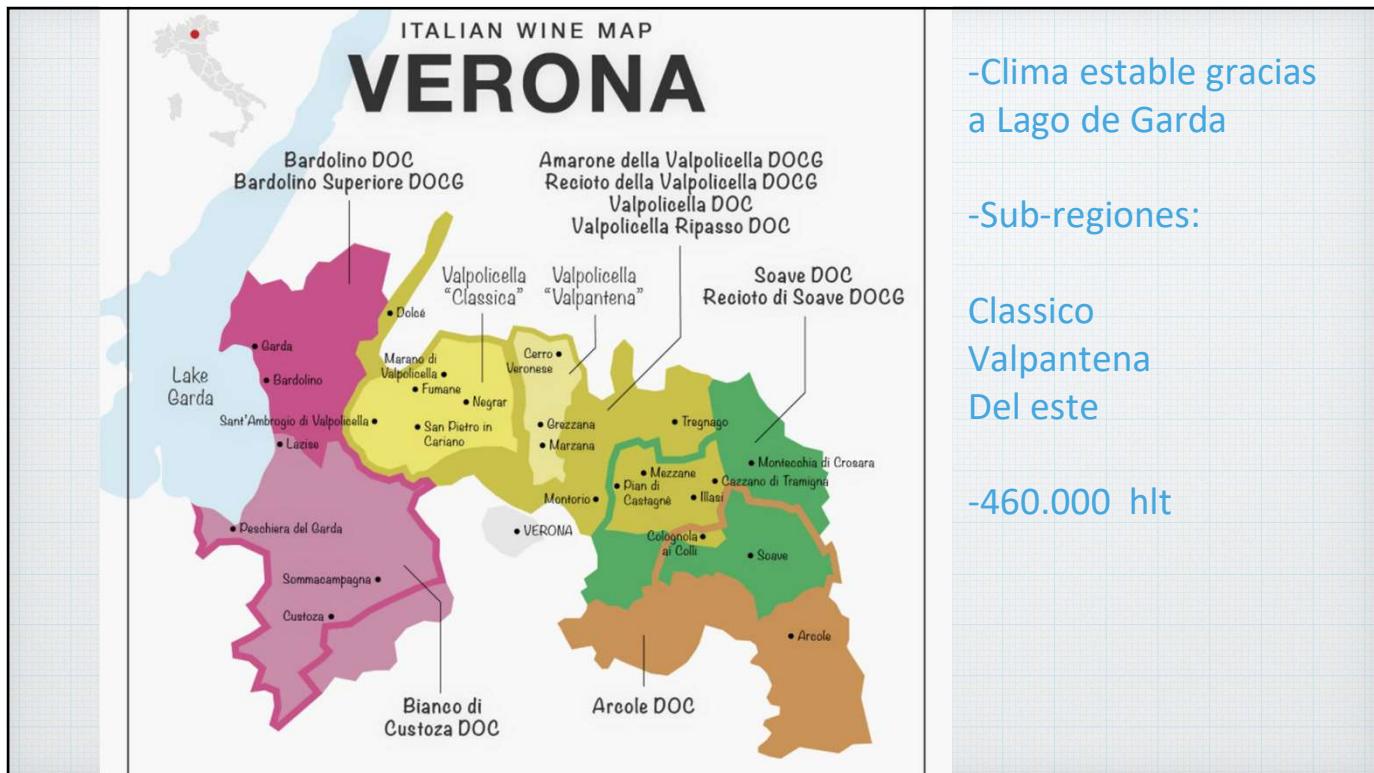


# 2016 Zenato, Valpolicella Ripasso Superiore



Octubre 2020

1



2

1



Las Uvas

3

## Las uvas de Valpolicella

- \* **Corvina:** La principal. Por ley entre 45% y 95%. Proporciona aroma y suavidad. Bajo en taninos. Mora y cerezas.
- \* **Rondinella:** Contribuye con color y aromas, notas herbáceas.
- \* **Corvinone:** Proporciona los taninos. Max. 50%.
- \* **Molinara:** Proporciona acidez.
- \* **Oseleta:** Redescubierta en los 80's. Proporciona taninos y color

4

2

# Estilos de Valpolicella

- \* **Valpolicella Classico:** El vino de cada día. Poco cuerpo y bajo alcohol (11%-12%) La mayor cantidad producida.
- \* **Valpolicella Superiore:** Mínimo 12% alcohol y un año en madera. Más oscuro que el Valpolicella Classico.
- \* **Valpolicella Superiore Ripasso:** Hecho macerando la pulpa del Amarone con Valpolicella Classico fresco. DOC desde 2008. Baby Amarone
- \* **Amarone della Valpolicella:** Hecho con uva que ha secado por 4-5 meses. Mínimo 14% de alcohol, usualmente 15-16%. Vino de cuerpo. Puede guardarse 10 o más años. DOCG desde 2009.
- \* **Recioto della Valpolicella:** Un vino de postre. Las mismas uvas que Amarone pero la fermentación se detiene antes para dejar azúcar residual en el vino. 12% de alcohol, puede guardarse 20-30 años. DOCG desde 2009.

5

The infographic illustrates the production methods for Valpolicella and Amarone. It shows the timeline and steps for each wine:

- Valpolicella:** Red grapes (Corvina, Rondinella, Molinara) are harvested in September. The process involves:
  1. Red grapes for Valpolicella DOC.
  2. Fermentation of the Valpolicella.
  3. Aging in oak barrels (Velouta DOC).
- Amarone:** Red grapes (Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta, Molinara) are harvested in September-January. The process involves:
  1. Drying process.
  2. Dried grapes for Amarone.
  3. Fermentation of Amarone.
  4. Aging in oak barrels (Amarone aging in oak casks).
- Ripasso:** Amarone grape skins are added to the Valpolicella fermentation in February, followed by re-fermentation and aging in oak barrels (Ripasso aging in oak casks).

- \* **Amarone**
  - Sept-Enero: Secado de uvas, pierde 40-50% de su peso original
  - Enero-Febrero: Trituración y fermentación
  - Envejecimiento de vino en roble, mínimo 2 años, reserva 4 años
- \* **Ripasso**
  - Septiembre: Trituración y fermentación
  - Febrero: re-fermentación con la pulpa del Amarone
  - Envejecimiento en roble por 18 meses

6