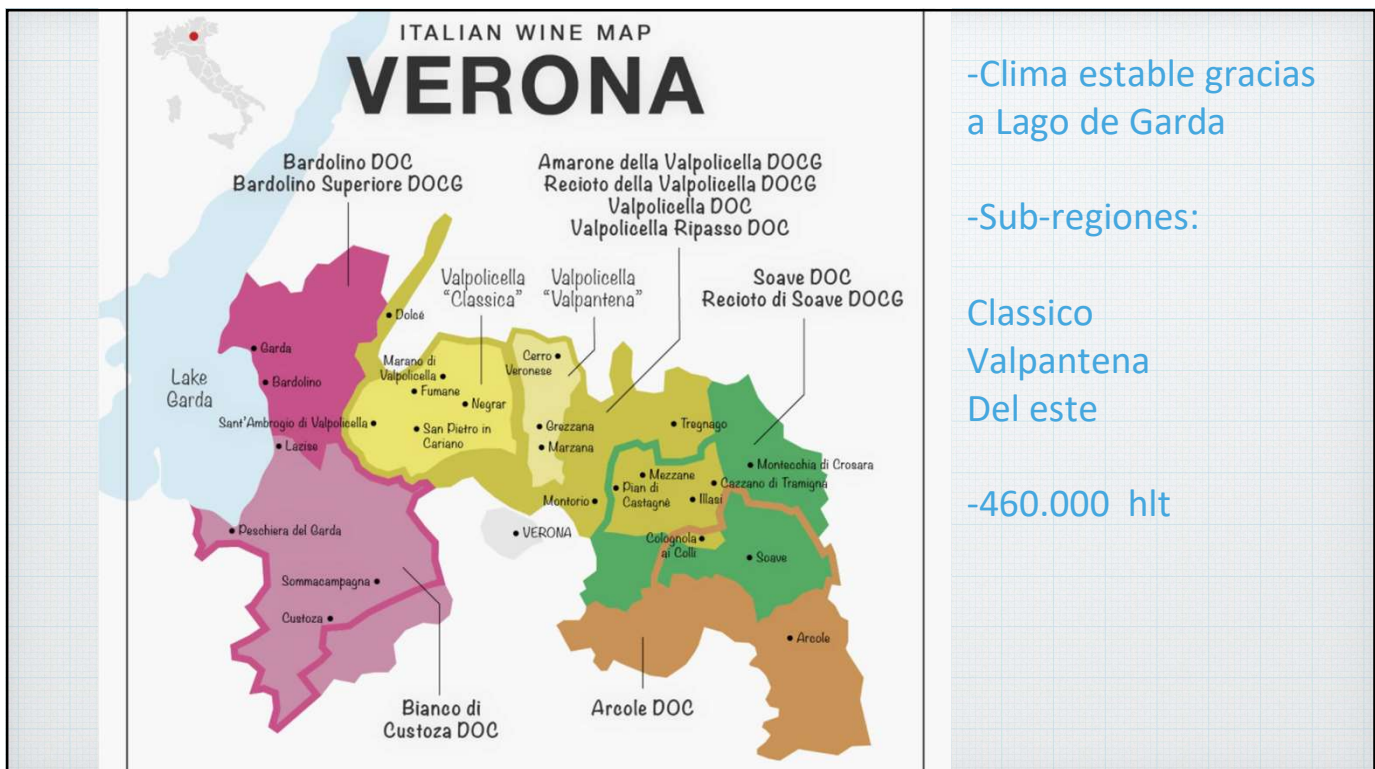


# 2016 Zenato, Valpolicella Ripasso Superiore

Octubre 2020



1



2



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

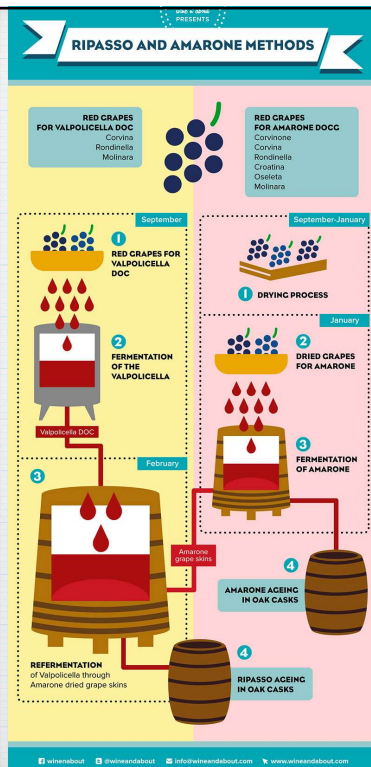
4



# 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



## \* 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