



Codice Articolo

32259

ZENATO RIPASSA 2018 14° 75X6

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

75clx6

Codice EAN imballo / bottiglia

08005631100121 / 8005631000124

Peso lordo imballo (kg)

9,4

Unità logistica - cm 80x120

Nr. imballi/strato

Nr. strati/pallet

Nr. imballi/pallet

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

Altre note

Grado alcolico: 14

Il Valpolicella "Ripassa" nasce dalle tipiche uve di Corvina, Rondinella e Oseleta, vinificate e macerate in acciaio per 10-12 giorni. Il vino così prodotto viene separato dalle bucce e poi conservato in acciaio fino al mese di gennaio, quando vengono pigiate le uve appassite dell'Amarone. A questo punto il Valpolicella viene "ripassato", cioè posto a contatto con le vinacce dell'Amarone per 7-8 giorni, durante i quali fermenta una seconda volta, arricchendosi di aromi e profumi, struttura e tenore alcolico. Il rocesso produttivo è coronato da un affinamento di 18 mesi in tonneaux e da almeno 6 in bottiglia.

Il Valpolicella Superiore Ripasso "Ripassa" di Zenato è un vino intenso e corposo, morbido e vellutato, dagli inconfondibili e succosi sentori di frutti rossi maturi e dal gusto ricco e lungo, di buona sapidità e struttura. Un vino rosso da abbinare a piatti saporiti di carne, salumi e formaggi stagionati; un vino che non si finirebbe mai di bere. Infatti il suo nome sembra un piacevole invito a continuare: "Ripassa".