

ZENI

Recioto Della Valpolicella

Vigne Alte Classico DOCG

Italie, Vénétie

La zone viticole de la Valpolicella, une des plus connue d'Italie s'étend sur les collines situées au nord de la ville historique de Vérone. Les vignobles sont situés à une altitude variant de 150 à 450 m d'altitude.

Le terroir est constitué de terre rouge et brune, des marnes calcaires et de basalte.

L'encépagement traditionnel est presque exclusivement réalisé à partir des cépages autochtones Corvina, Corvinone, Rondinella et Molinara auxquels s'ajoutent parfois un peu de Sangiovese et de Barbera, eux-mêmes autochtones, mais respectivement de la Toscane et du Piémont.

Le Recioto della Valpolicella est un véritable vin de paille élaboré à partir du séchage de trois catégories de cépages indigènes principalement : Corvina, Corvinone et Rondinella. Il existe également d'autres cépages secondaires : Croatina, Molinara et Oseleta.

La cuvée Zeni Vigne Alte 2015 a été vinifiée à partir du passerillage durant trois mois, dans des locaux aérés, des raisins Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 5% et Oseleta 5%. Les raisins, dans un état sanitaire impeccable, ont été pressurés en janvier 2016.

La robe de ce vin est magnifique, d'un beau grenat assez peu évolué. Le nez s'ouvre sur des fruits noirs très murs, avec de belles nuances épicées et de tabac du Transvaal. La bouche est particulièrement veloutée et fruitée, sur la cerise noire et la mure sauvage. Belle longueur, sur des tanins fins.

Véritable « vin de culture », absolument délicieux, à déguster pour lui-même comme « vin de méditation » ou en accompagnement de desserts au chocolat ou aux fruits noirs.

Alcool : 13,2°

Sucres résiduels : 130g/l

Il est apte à une très bonne garde de quelques années.

