



<https://www.zenato.it/it/>

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG – CLASSICO – ZENATO 2016 16,5%
IMBOTTIGLIATO DA ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA S.R.L. – PESCHIERA DEL GARDA (VR)
ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità porpora; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, senza ombra di dubbio alcuna, il vino è dotato di buona qualità olfattiva e rilascia i seguenti aromi: crostata di mirtilli, ribes negro, cassis, scorza d'arancia, ciliegie sottospirito, cioccolato, cacao in polvere, vaniglia, canditi, tostatura, pellame, note vegetali, petali di rosa disidratati e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: una grande struttura di bocca si erge a protagonista indiscussa dell'analisi gustativa lasciando un ampio spazio alla morbidezza con l'obiettivo di cercare un giusto equilibrio al palato; la nota alcolica (secchezza di bocca) e la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) completano l'esame dato che il parametro dell'acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua) passa in secondo piano; l'astringenza tannica è smussata da tutti gli altri parametri precedentemente identificati, la chiusura lascia un retrogusto a mirtilli (buona corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Stufato di cervo con polenta

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino appassionante che fonda la sua personalità vincente su un ventaglio di profumi basato su descrittori aromatici tendenzialmente dolci; in bocca conduce il degustatore verso una sola ed unica interpretazione: un vino di qualità con una morbidezza e un equilibrio superiori; si può sia bere da solo in meditazione che abbinarlo con una preparazione alimentare.