

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2009

Associazione Italiana Sommelier

ZENI

Via Costabella, 9 - 37011 Bardolino (VR) - Tel. 045 7210022

Fax 045 6212702 - www.zeni.it - zeni@zeni.it

Anno di fondazione: 1870 - **Proprietà:** famiglia Zeni - **Fa il vino:** Fausto Zeni

Bottiglie prodotte: 900.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 15 + 10 in affitto

Vendita diretta: sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Daniela Loro o Federica Zeni - **Come arrivarci:** dalla A4, uscita di Peschiera del Garda.

Azienda storica guidata dalla famiglia Zeni da 5 generazioni. I 25 ettari vitati sono dislocati tra le zone del Bardolino, Valpolicella, Soave, Custoza e Lugana e seguiti dall'enologo Fausto Zeni in collaborazione con i vignaioli conferitori. All'interno della struttura aziendale è presente anche un Museo del Vino, nel quale si possono osservare tutti i vari processi della filiera vitivinicola, dalla raccolta all'imbottigliamento. L'azienda produce anche grappe, distillati d'uva, olio extravergine di oliva e aceto balsamico.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA BARRIQUES 2004



Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 20% - € 50 - Impenetrabile, offre ampie note di frutta rossa macerata, rabarbaro, spezie piccanti, eucalipto, vaniglia e cacao dolce. Equilibrato al palato, caldo e di bella tannicità. Lungo. 14 mesi in barrique. Agnello con prugne.

CORVAR 2006 - Corvina 50%, Cabernet Sauvignon 50% - € 25



Rubino compatto. Ampio di viola appassita, frutta rossa matura, spezie, legno di cedro e note vegetali. Equilibrato e vigoroso, è caldo e di fitta spalla tannica. Lungo. Barrique per 14 mesi. Filetto al pepe verde.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VIGNE ALTE 2005



Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10% - € 40 - Luminoso, presenta note di mora in confettura, anice, spezie dolci, rabarbaro e cioccolato. Caldo, morbido e astringente. Lungo e piacevole. 30 mesi in botte. Brasato di manzo.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2005



Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% - € 30 - Rubino luminoso, offre sensazioni di ciliegia matura, chiodi di garofano, menta e cacao. Gusto caldo, tannico e fresco. Persistente. 24 mesi in botte. Carne alla piastra.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO MAROGNE 2006



Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% - € 13 - Denso, sa di fiori secchi, visciola matura, china, noce moscata e liquirizia. Caldo, con tannino deciso e bella acidità. Lungo. 12 mesi in botte. Arrosto al forno.

SOAVE CLASSICO MAROGNE 2006 - Garganega 95%, Trebbiano 5%



€ 12 - Paglierino dorato. Frutta esotica, pepe bianco e vaniglia. Equilibrato, morbida acidità. Piacevole. Vinificazione in barrique, poi acciaio. Spigola con patate.

COSTALAGO 2006 - Corvina 70%, Merlot 15%, Cabernet S. 15%



€ 10 - Rubino violaceo. Naso speziato e vanigliato. Caldo e di vibrante acidità. Piacevole. Botte per 12 mesi. Pici con pomodoro e olive.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2006



Corvina 50%, Rondinella 40%, Molinara 10% - € n.d. - Lucente porpora. Intenso di amarena e mora, viola, datteri, vaniglia e china. Dolce, tannico e fresco. Lungo. 6 mesi in botte. Crostata di ciliegie.

BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO 2007 - Corvina 50%,



Rondinella 30%, Molinara 10%, Corvinone 10% - € 12 - Rubino scuro. Ribes nero, pepe e tabacco. Morbido e fresco al gusto. 12 mesi in botte. Vitello tonnato.