

Luca Maroni

ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI  
*2009*

○  
Lm

distribuito da

RCS Libri



DAL 1870  
**ZENI**  
MUSEO DEL VINO

## Zeni

Cantina Fratelli Zeni di Zeni Gaetano e C. Sas

Via Costabella, 9 - 37011 Bardolino (VR) - tel. 0457210022 fax 0456212702 - zenizeni@zeni.it - www.zeni.it - Responsabili della produzione: Fausto Zeni (Titolare) - Anno avviamento: 1870 - Vini prodotti: 25 - M: 1.000.000 - Ettari: 20 - Uve/vini acquistati: 50% delle uve - S: sì - C: sì - A: no

### IL MIGLIOR VINO

#### Corvar 2006

90

Consistenza: 32 - Equilibrio: 30 - Integrità: 28



Sensazioni: in bocca è vino morbidissimo, con le sue spezie di tabacco e di cedro del Libano, la sua felpa densa, grassa, opulentemente, glicerinosamente sontuosa per il suo

essere viscosamente polposa. Un portento di estratto e di equilibrio gustativo veramente impressionante: qui c'è fibra in cui densa ammantare la sua tannicità fenomenale. Un gran vino di suadanza sovrana, un campione dal frutto morbidamente e densamente eccellente. Viticoltura che di efficace enologia di trasformazione, brilla e si imprime sovrana.

Informazioni: S: sì - C: sì - A: no - 02-07-08 - C: 15.000 - M: Corvina Grossa 50%, Cabernet Sauvignon 50%

#### GLI ALTRI VINI

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA BARRIQUES 2004 IP: 88

C: 32 - E: 28 - I: 28 - M: 15.000 - S: Corvina, Rondinella, Corvinone

#### SOAVE MAROGNE 2006 IP: 87

C: 29 - E: 29 - I: 29 - M: 15.000 - S: Garganega, Trebbiano

#### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2006 IP: 87

C: 31 - E: 28 - I: 28 - M: 20.000 - S: Corvina, Rondinella, Molinara

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA VIGNE ALTE 2005 IP: 87

C: 31 - E: 28 - I: 28 - M: 20.000 - S: Corvina, Rondinella, Corvinone

#### BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO 2007 IP: 85

C: 30 - E: 27 - I: 28 - M: 20.000 - S: Corvina, Corvinone, Rondinella

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2005 IP: 85

C: 31 - E: 27 - I: 27 - M: 100.000 - S: Corvina, Rondinella, Molinara

La Fratelli Zeni è un'azienda storica del comune di Bardolino, fondata nel 1870. Da cinque generazioni la famiglia Zeni si dedica alla produzione di vini di qualità. I vigneti si collocano nelle zone ad antica vocazione vitivinicola del territorio veronese. La cantina da sempre produce vini che richiamano la tipicità di ognuno di questi territori. Le uve selezionate vengono vinificate in parte nella Cantina Zeni ed in parte presso le strutture dei vignaioli conferitori, sotto l'attenta supervisione del tecnico di cantina.

#### VALPOLICELLA RIPASSO MAROGNE 2006 IP: 85

C: 31 - E: 27 - I: 27 - M: 50.000 - S: Corvina, Rondinella, Molinara

#### BARDOLINO VIGNE ALTE 2007 IP: 84

C: 28 - E: 28 - I: 28 - M: 60.000 - S: Corvina, Rondinella, Molinara

#### BARDOLINO CHIARETTO VIGNE ALTE 2007 IP: 84

C: 26 - E: 29 - I: 29 - M: 52.000 - S: Corvina, Rondinella, Molinara

#### GARGANEGA GARDA VIGNE ALTE 2007 IP: 84

C: 26 - E: 29 - I: 29 - M: 55.000 - S: Garganega

#### BIANCO DI CUSTOZA VIGNE ALTE 2007 IP: 82

C: 25 - E: 28 - I: 29 - M: 50.000 - S: Garganega, Trebbiano, Chardonnay, Cortese, Tocai

#### LUGANA VIGNE ALTE 2007 - IP: 82 - O: SOAVE

#### CLASSICO VIGNE ALTE 2007 - IP: 81 - O: LUGANA

#### MAROGNE 2006 - IP: 80 - O

#### Commento Conclusivo

L'acquisizione più rara e qualificante del bicchiere Zeni è la nitidezza enologica delle trasformazioni poste in luce dai bianchi. Rari profumi tanto tersi e non ossidati in vino del 2007. Cristallino e linfatico il profumo del Bianco di Custoza Vigne Alte 2007, della Garganega Garda Vigne Alte 2007, del Lugana Vigne Alte 2007 e del carezzante suadentissimo Bardolino Chiaretto Vigne Alte 2007. Vini di fruttosità non solo mirabilmente integra, vini tutti di gran morbidezza gustativa. Il Soave Marogne 2006, il suo mix frutto-fiore-spezie, certo fra i migliori mai così fragrantemente goduti. Quindi i rossi, di eccezionale caratura estrattiva. Un Bardolino Superiore Classico 2007 fra i più ricchi e polpanti di sempre, tre Amarone di rango qualitativo superiore. L'Amarone della Valpolicella Barriques 2004, l'Amarone della Valpolicella Vigne Alte 2005: due classici di assoluto turgore. Vino del tasting il Corvar 2006: un gran vino per la dirompente patetività glicerinosità della sua viva, nera confettura di most. Un bicchiere cresciuto e di gran valore, complimenti.

#### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 84,73 (+3,08%); QOT: 8,02

Indici complessivi: C: 28,53 - E: 28,13 - I: 28,06