

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2010

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:** 1.000.000 - **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.

*La cornice è una delle più belle del Veneto, le vallate che fanno da sfondo al Lago di Garda, che rende la zona del Bardolino una delle più idonee alla coltivazione della vite, grazie a terreni ricchi e clima tipicamente mediterraneo. Sempre molto ampia la produzione aziendale, in cui spicca il nuovissimo Amarone Nino Zeni targato 2000, un concentrato di struttura, complessità, potenza e grande eleganza, da non perdere ma da assaggiare sicuramente tra qualche anno. Piacevole il resto della produzione.*

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO NINO ZENI 2000



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20% - **Gr.** 19% - **€** 100 - **Bottiglie:** 2.200 - Impenetrabile rosso rubino con bagliori granato. Profumi di visciole, rose appassite, eucalipto e spezie piccanti, poi eleganti sensazioni di cioccolato alla cannella, mandorla tostata e cumino. Austero e di grande struttura, resta caldo e morbido, dosato da delicata acidità e da ottima trama tannica. Molto persistente. Botte per 36 mesi. Stracotto di manzo alle spezie.

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA BARRIQUES 2005



Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 20% - **€** 50 - Concentrato rubino con complesse note di confettura di frutta rossa, fiori secchi, chiodi di garofano, scatola di sigari, liquirizia, menta e cioccolato alle noci. Di bella struttura gustativa, è caldo, con tannino morbido e giusta acidità. Lungo e ammandorlato. Barrique per 14 mesi. Faraona farcita in salsa.

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2006



Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% - **€** 30 - Denso e luminoso. Si offre con fini note di marmellata di prugna, liquirizia, anice stellato, pepe nero, rabarbaro e tabacco da pipa alla menta. È caldo, di fitta tannicità e spiccata vena acida. Persistente. Botte per 24 mesi. Bistecca ai ferri.

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VIGNE ALTE 2006



€ 40 - Rubino scuro. Mora matura, viola appassita, china, chiodi di garofano, vaniglia e caffè. Corpo caldo, tannino maturo e acidità. Lungo. Botte per 30 mesi. Spezzino con piselli.

## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO MAROGNE 2007



€ 13 - Rubino scuro. Profuma di ciliegia matura, viola appassita, mallo di noce, china e tabacco. È caldo, di morbida tannicità e spiccata freschezza. Lungo. Botte per 12 mesi. Vitello tonnato.

## MERLAR 2006 - Cabernet Sauvignon 100% - € 20 - Rubino scuro.



Prugna, chiodi di garofano, spezie, liquirizia e note vegetali. Tannino fitto e morbida acidità. Persistente. 12 mesi in barrique. Pollo con peperoni.

## SOVE CLASSICO MAROGNE 2007 - Garganega 95%, Trebbiano 5%



€ 15 - Dorato paglierino, con profumi di mango, pesca gialla, pinolo e soffio vanigliato. Gusto morbido e di gradevole persistenza. Vinificazione in barrique e maturazione in acciaio. Gnocchi al salmone.