



ZENATO®

Pubblicazione: Il Giornale

Luogo: Italia Web

Data: 18 aprile 2024

il Giornale.it

Il nostro Vinality 2024. Le bollicine

18 Aprile 2024 - 06:52

Prima puntata dedicata ai migliori assaggi del salone veronese. Partiamo dagli spumanti. Cinque etichette con prodotti dai lunghi affinamenti sui lieviti, come il Dèkatos di Roeno e il Michei riserva di Hofstätter, e un insolito metodo Martinotti rosato da uve Grignolino firmato Vicara

Il Vinality 2024 si è appena concluso. È stata un'edizione vivace, in cui il sistema vino italiano si è trovato a confrontarsi con i segnali di una certa flessione, dopo anni di espansione trainati dal travolgente export. Ora i crolli dei consumi, soprattutto tra i giovani, i nuovi stili di vita, l'avanzata di un certo proibizionismo, lo spostamento dei consumi verso altri modi di bere fanno temere un futuro incerto per il vino italiano. Un peccato, visto che a livello produttivo la cantina Italia non è mai stata così in forma, a giudicare dai miei assaggi. Da oggi per sei puntate vi racconterò le migliori etichette degustate nel corso della kermesse veronese. Cinque vini per puntata, la prima dedicata alle bollicine, la seconda e la terza ai bianchi, la quarta ai rosati e la quinta e la sesta ai rossi. Partiamo quindi dagli spumanti.

Lugana doc Metodo Classico Brut Zenato

Una famiglia con due anime, una che guarda ai bianchi del Garda, l'altra ai rossi della Valpolicella. Alla prima schiera appartiene questo metodo classico prodotto con Trebbiano di Lugana in purezza da vigne di quarant'anni di media, che si avvantaggia di 36 mesi di contatto sui lieviti che gli donano un perlage consistente, un naso di frutta bianca matura, di agrumi, di note di panificazione e un sorso nitido, pieno, ben fresco, lungo, che promette una buona aspettativa di vita.