



ZENATO®

Pubblicazione: Good Mood

Luogo: Italia Web

Data: 12 ottobre 2023

GOOD
MOOD CityLightNews

I nostri 15 vini preferiti della Vendemmia di MonteNapoleone 2023

Articolo di: **Fabiano Guatteri**

Anche quest'anno in occasione della ormai **tradizionale Vendemmia**, decine di case vinicole sono state ospitate da altrettante boutique di via Monte Napoleone e dintorni, all'interno del quadrilatero della moda milanese.

Noi abbiamo fatto **la nostra selezione** con la nostra sommelier Laura Biffi. Va però detto che considerato il numero elevato di cantine presenti e il tempo **relativamente** esiguo che ha scandito la durata dell'evento, non abbiamo potuto **includere** tutte le etichette che avremmo voluto degustare. Di quelle provate ne proponiamo alcune che ci son particolarmente piaciute per la caratterizzazione del vino.

Ve le presentiamo seguendo **l'ordine alfabetico** delle case produttrici segnalando il nome della boutique in cui hanno esposto i propri vini.

Zenato - Alberta Ferretti

Zenato è una storica cantina di Peschiera del Garda in provincia di Verona a conduzione familiare con vigneti che dimorano in due zone vitivinicole, ossia Lugana e Valpolicella. L'azienda possiede altre tenute in Veneto e in Toscana. Abbiamo voluto focalizzare i Lugana.

Lugana Doc Metodo Classico Brut (foto 13) è prodotto con uve trebbiano di Lugana, pressate a grappolo intero; la fermentazione è innescata dai lieviti presenti sull'uva e il vino ottenuto matura in acciaio sino alla presa di spuma in bottiglia che si svolge in 24 mesi. Di colore paglierino con riflessi dorati, è un convincente brut con sentori di frutta a polpa bianca e floreali. In bocca è cremoso, verticale, dotato pertanto di piacevole freschezza.

Lugana Doc Massoni Santa Cristina (foto 14) da uve trebbiano di Lugana di vigne cinquantenni, vinificate in acciaio, il vino matura in acciaio per 4-5 mesi, quindi affina in bottiglia per 2-3 mesi. Nel calice riflette colore paglierino che vira al verde; al naso si colgono note floreali e agrumate, mentre in bocca è armonico, morbido, di grande piacevolezza, con accennata mineralità.