



Pubblicazione: Good Mood
Luogo: Italia Web
Data: 12 ottobre 2023



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 sono 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.