



Pubblicazione: Fancy Magazine
Luogo: Italia
Data: 21 ottobre 2023



VINO DEL GIORNO

ZENATO LUGANA RISERVA SERGIO ZENATO 2019



Francesca Negri • 21.10.2023



Un bianco importante, che anche grazie all'affinamento in legno, acquisisce quella struttura e complessità, che ne fanno una tra le bottiglie di maggior prestigio della denominazione. L'etichetta è dedicata a Sergio Zenato, che per primo, agli inizi degli anni '90, comprese le potenzialità del vitigno Trebbiano di Lugana in purezza per realizzare grandi vini bianchi, anche destinati all'invecchiamento.

Le uve di questo vino provengono solo ed esclusivamente dalle vecchie vigne del Podere Massoni, il vigneto storico della cantina, che si trova vicino a Peschiera del Garda, con vigne di oltre 50 anni di età. La splendida esposizione sud, i terreni di pregiate argille e le basse rese per ettaro, garantiscono la maturazione di grappoli di grande ricchezza e concentrazione. La raccolta è leggermente tardiva, verso metà ottobre, con accurata selezione in vigna solo dei migliori grappoli.

Una nota anche sulla vinificazione. Alla pressatura soffice segue la fermentazione, che avviene per circa il 70% in botti di rovere da 50 hl e per il 30% in acciaio inox a temperatura controllata. Il vino poi matura per un periodo di circa 6 mesi in botti nuove e completa il lungo affinamento con 12 mesi in bottiglia.

Com'è? Seducente per intensità e sfaccettature, con profumi di fiori bianchi, note di scorza d'agrumi, frutta gialla e qualche sfumatura tropicale. Al sorso presenta una ricchezza aromatica matura e articolata, che chiude su note fresche e sapide. Da abbinare a primi piatti saporiti, pesce al forno o carni bianche. Provatelo anche con l'agnello, lo struzzo e con formaggi stagionati.

Costa circa 30 euro