



Pubblicazione: Falstaff
Luogo: Austria magazine
Data: 1 novembre 2023

falstaff

ZENATO

2019 METODO CLASSICO
LUGANA DOC BRUT



NOTE DI DEGUSTAZIONE



Degustazione del 06.10.2023: Othmar Kiem, Simon Staffler

Giallo paglierino brillante, radioso, con perlage persistente. Al naso di pasta frolla, vaniglia, pane tostato, sullo sfondo sentori fini, floreali, agrumi. Al palato è molto secco, con perlage succoso e deciso, presenta buona persistenza, con retrogusto delicatamente amarognolo.

[MAGGIORI INFORMAZIONI SULLA DEGUSTAZIONE "SPARKLING SPECIAL 2023 ITALIA"](#)

Categoria: spumante

Chiusura: sughero

Vitigno: Turbiana

Azienda: Zenato

Annata: 2019

www.zenato.it

Gradazione alcolica: 12,5%