



ZENATO®

Pubblicazione: Wine Couture

Luogo: Italia Web

Data: 25 gennaio 2024



San Valentino in Cantina con Zenato: l'idea per un originale tête-à-tête



Tra vigneti, botti e vini pregiati, l'idea per un originale tête-à-tête a San Valentino è in Cantina con Zenato. Una giornata speciale nella Tenuta a Peschiera del Garda (strada Santa Cristina 10), per un regalo insolito da condividere immersi nella magia del luogo in cui si producono grandi etichette.

Un originale tête-à-tête a San Valentino è in Cantina con Zenato

Una passeggiata tra i filari dei vigneti storici del Lugana, ammirando in lontananza il Lago di Garda e le colline moreniche, prima di visitare la cantina e scoprire come vengono lavorate le uve e come funziona il processo di vinificazione.

Si visitano poi le sale con i serbatoi di fermentazione e quelle dedicate all'affinamento Lugana Riserva, gli spazi riservati alle grandi botti dell'Amarone e la cantina sotterranea, la parte più antica della Tenuta, dove riposano i vini rossi.



Ed infine, in un ambiente suggestivo, circondato dalle "biblioteche", dove vengono conservate le annate più pregiate, la possibilità di godere della degustazione delle etichette più rappresentative firmate da Zenato: il Lugana Metodo Classico Pas Dosé, che riposa oltre 12 mesi sui lieviti, il Lugana Riserva Sergio Zenato e l'Amarone Riserva Sergio Zenato, i vini emblema della produzione dell'azienda veronese che riportano il nome del fondatore, e il Cresasso, un Corvina in purezza. Un tasting accompagnato rigorosamente da pane, olio, salame e Parmigiano Reggiano.

E per concludere la giornata in bellezza, come non lasciarsi incantare dalle antiche mura della Fortezza di Peschiera, Patrimonio dell'Unesco, attraversando in barca i canali per scoprire i suoi angoli nascosti o da una passeggiata nel centro storico e lungo la riva del Lago di Garda.

Il costo del premium tour per uno speciale San Valentino in Cantina in compagnia dei vini della famiglia Zenato è di 80 euro. Per prenotazioni, visitare il [sito](#) dell'azienda veronese.