



Pubblicazione: Italia a tavola

Luogo: Italia Web

Data: 27 gennaio 2024

Italia a Tavola

Il regalo perfetto per un wine lover? Il San Valentino in cantina

Una giornata speciale nella Tenuta Zenato a Peschiera del Garda (Vr), da condividere, immersi nella magia dei luoghi in cui si producono grandi vini e nelle bellezze della sponda veronese del lago di Garda

La tua dolce metà è appassionata di vino? Abbiamo il regalo perfetto per San Valentino: una giornata speciale nella Tenuta Zenato a Peschiera del Garda (Vr), da condividere, immersi nella magia dei luoghi in cui si producono grandi vini.



Degustazione da Tenuta S. Cristina

Il San Valentino da Tenuta 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 le sale con i serbatoi di fermentazione e quelle dedicate all'affinamento del Lugana Riserva, le sale riservate alle grandi botti dell'Amarone e la cantina sotterranea, la parte più antica della cantina, dove riposano i vini rossi.



Barricata di Tenuta S. Cristina

E per concludere la giornata, lasciatevi 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. Costo Premium tour: 80 euro.

Tenuta S. Cristina
strada Santa Cristina 10 - Peschiera del Garda (Vr)



Enoteca Lugana

Ed infine, in un ambiente suggestivo, circondato dalle "biblioteche", dove vengono conservate le annate più pregiate, potrete godervi la degustazione dei vini più rappresentativi di 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, le etichette emblema della produzione dell'azienda che riportano il nome del fondatore, e il Cresasso, un Corvina in purezza, accompagnati da pane, olio, salame e Parmigiano Reggiano.