



Pubblicazione: Wine Couture
Luogo: Italia
Data: 1 marzo 2024



Lugana: alla scoperta della Doc e dei suoi vini con I Quaderni di WineCouture

Zenato



LUGANA DOC RISERVA SERGIO ZENATO

Il Lugana Riserva Sergio Zenato nasce dai vigneti più storici dell'azienda della famiglia Zenato e solo in determinate annate, quelle che permettono di mostrare la propensione all'invecchiamento di questo iconico bianco autoctono del Lago di Garda. Questa produzione è la massima espressione del valore che questa grande famiglia del vino ha conquistato sulla scia dell'insegnamento di Sergio Zenato (colui che scelse di apporre la firma sull'etichetta). A dimostrazione dell'attenzione che ha riservato alla terra, al rispetto dei tempi della natura, al lavoro in vigna e in cantina. Sergio Zenato ha creduto fin da subito nel Trebbiano di Lugana e ne ha proposto un affinamento in legno proprio per esaltarne la longevità. Le uve provengono, per questo Lugana Doc Riserva, esclusivamente dal Podere Massoni, vale a dire il vigneto più vecchio e storico dell'azienda. Un vino bianco che si caratterizza per il suo sapore pieno, il grande spessore ed equilibrio, in aggiunta alla mineralità. Un figlio di basse rese, fermentazione in parte in botti grandi e in parte in acciaio, affinamento in serbatoio: una speciale combinazione che conduce allo sbocciare di un profumo intenso e sfaccettato con note floreali e agrumate. L'abbbinamento in tavola, servito tra 9° e 10° C, è con paste con sughi bianchi ma anche risotti importanti. È ottimo anche da sposare a formaggi di media stagionatura. Grazie alla sua personalità, il Lugana Doc Riserva Sergio Zenato risulta perfetto con il pesce di lago.

VITIGNI: 100% Trebbiano di Lugana
FOOD PAIRING: pesce di lago, paste con sughi bianchi e risotti
DA BERE QUANDO: con la dovuta attenzione, per assaporarne le mille sfaccettature

Versatilità e longevità di una grande vino bianco, nelle sfaccettature delle interpretazioni di una realtà che, per prima, ne ha intuito le potenzialità e ha deciso d'investire sulla qualità. "L'anima del Lugana e il cuore della Valpolicella": è questo il messaggio che definisce l'identità di Zenato, da oltre 60 anni protagonista nella valorizzazione delle straordinarie potenzialità del Trebbiano di Lugana. Nel 1967 questa grande famiglia veronese del vino ha

contribuito da protagonista alla creazione della Doc, rendendo il vitigno autoctono gardesano un successo nel calice in tutto il mondo. Un racconto straordinario di microclimi e cru unici che si sviluppa a cavallo tra Lombardia e Veneto, lungo le sponde del Lago di Garda, in vini fermi (come il Lugana S. Benedetto, il Lugana S. Cristina e la Riserva Sergio Zenato), spumanti (con il Lugana Metodo Classico Brut e il Lugana Pas Dosé), fino ai passiti (come il Rigoletto).

LUGANA DOC S. CRISTINA



Le uve Trebbiano di Lugana, utilizzate in purezza per questo fiore all'occhiello della produzione firmata dalla famiglia Zenato, sono ancora una volta quelle del Podere Massoni, vigneto storico dell'azienda che, per la particolare esposizione e natura del terreno, regala la qualità e la fisionomia che caratterizzando in modo unico il S. Cristina. Dopo una pressurazione soffice e la fermentazione di 15-20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18°C, l'affinamento è tra 4 e 5 mesi in serbatoi di acciaio inox, con ulteriori 2 o 3 mesi in bottiglia prima della vendita. Si presenta così un vino che in bocca è minerale, equilibrato, morbido e delicato, adatto ad abbinamenti con innumerevoli piatti gastronomici, dall'aperitivo alle carni bianche, e soprattutto con il pesce di lago.

VITIGNI: 100% Trebbiano di Lugana
FOOD PAIRING: spazio dall'aperitivo alle carni bianche
DA BERE QUANDO: da condividere, meglio se con le persone a cui si tiene

LUGANA DOC METODO CLASSICO BRUT



La bollicina per eccellenza in casa Zenato: Lugana Doc Metodo Classico Brut è ottenuto da uve Trebbiano di Lugana in purezza, così da esaltarne le caratteristiche. La conoscenza profonda di questo vitigno ha portato alla produzione di una versione spumantizzata in cui il mosto derivante dalla pressuratura dell'uva intera fermenta grazie ai lieviti presenti sull'uva stessa a temperatura controllata di 16°C, in recipienti di acciaio, fino al momento della presa di spuma. Per 24 mesi, poi, affina sui lieviti in bottiglia in cantina, fino al momento della sboccatura. Prende così forma una bollicina speciale dal colore giallo paglierino tenue con riflessi dorati, un perlage sottile elegante e persistente, un sapore bilanciato e avvolgente al palato, caratterizzato da una setosa vena acida che conferisce freschezza. Portato in tavola a temperatura di 7-8°C, sarà perfetto compagno in aperitivo e a tutto pasto.

VITIGNI: 100% Trebbiano di Lugana
FOOD PAIRING: a tutto pasto
DA BERE QUANDO: In momenti di relax