



# ZENATO®

**Guida:** Bibenda

**Luogo:** Italia

**Anno:** 2014



## ZENATO 2 {5}

Via San Benedetto, 8 - 37019 Peschiera del Garda VR  
Tel. 045 7550300 - Fax 045 6400449  
www.zenato.it - info@zenato.it

**Anno di fondazione:** 1960 **Proprietà:** famiglia Zenato  
**Fa il vino:** Alberto Zenato **Bottiglie prodotte:** 2.000.000  
**Ettari vitati di proprietà:** 75 **Vendita diretta:** sì  
**Visite all'azienda:** su prenotazione  
**Come arrivarci:** dalla A4, uscita Peschiera, verso Sirmione, procedere per S. Benedetto di Lugana.



Sergio Zenato l'ha fondata nel 1960. Da qualche anno il timone è passato nelle mani dei suoi due figli, Alberto e Nadia che, con la stessa dedizione, entusiasmo e impegno, continuano a condurre l'azienda nella stessa direzione e verso lo stesso traguardo che si era prefissato il fondatore. Già l'obiettivo è ed è ancor oggi quello di valorizzare i vitigni autoctoni della zona, come la Corvina e il Trentolano di Lugana. Vitigno principe nell'uvaggio del Valpolicella il primo, fondamentale per il Lugana è senza dubbio il Sangiovese. Nonostante i grandi numeri e le esportazioni in tutto il mondo, la conduzione è rimasta sempre familiare con Nadia ad occuparsi del settore commerciale e Alberto della cantina. Quanto al vino possiamo non sottolineare l'ottima qualità di tutta la gamma, evidenziando le performance della Valpolicella Classico Sergio Zenato che coniuga in modo perfetto potenza ed eleganza. Il Lugana Sergio Zenato che esprime un ampio quadro olfattivo e un gusto fresco ed equilibrato.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO RISERVA 2007**   
Tipologia: Rosso Doc | Uve: Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta e Croatina 10% | Gr. 16,5% | € 20 | Bottiglie: 16.000 | Vinificazione e maturazione per 48 mesi in botti grandi; affinamento in bottiglia per un anno. Filetto al lardo di Colonnata.

**LUGANA SERGIO ZENATO 2010**   
Tipologia: Bianco Doc | Uve: Trebbiano di Lugana 100% | Gr. 13,5% | € 20 | Bottiglie: 26.000 | Vinificazione 70% legno, 30% acciaio; maturazione in legno per 6 mesi e affinamento in bottiglia per 6 mesi. Orata in crosta di patate.

**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2007**   
Tipologia: Rosso Dolce Doc | Uve: Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta 10% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 5.000 | Rovere da 5 hl per 24 mesi, successivi 12 in bottiglia. Mousse al cioccolato.

**VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO RIPASSA 2010**   
Tipologia: Rosso Doc | Uve: Corvina 85%, Rondinella 10%, Oseleta 5% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 150.000 | Legni di rovere per 18 mesi. Capretto al forno.

**LUGANA SANTA CRISTINA 2012**   
Tipologia: Bianco Doc | Uve: Trebbiano di Lugana 100% | Gr. 13% | € 15 | Bottiglie: 180.000 | Matura in acciaio. Paccheri allo scoglio.

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2010**   
Tipologia: Rosso Doc | Uve: Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10% | Gr. 13,5% | € 18 | Bottiglie: 150.000 | Matura in legno per un anno e affina in bottiglia 6 mesi. Braciola di maiale alla griglia.

**LUGANA BRUT S.A.**   
Tipologia: Bianco Spumante Doc | Uve: Trebbiano di Lugana 100% | Gr. 12,5% | € 18 | Bottiglie: 7.000 | 6 mesi in acciaio; 24 sur lie. Risotto alla zucca.

**LUGANA SAN BENEDETTO 2012**   
Tipologia: Bianco Doc | Uve: Trebbiano di Lugana 100% | Gr. 13% | € 9,50 | Bottiglie: 120.000 | Matura in acciaio, 3 mesi sui lieviti. Spigola al sale.

{5} 2013 | AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO RISERVA 2006