



ZENATO®

Guida: Vini Plus

Luogo: Italia

Anno: 2014



Brescia

ZENATO

L'AZIENDA

Anno di fondazione: 1960
Titolare: Famiglia Zenato
Enologo: Alberto Zenato
Agronomo:
Addetto accoglienza:

PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a **Ha 75**
Numero di etichette prodotte: **20**
Numero di bottiglie prodotte **2.000.000**
Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **Si**
L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura convenzionale**
L'azienda svolge anche altre attività? **Si**
Se sì, quali? **organizzazione eventi e manifestazioni sul vino**
Vendita diretta di vino al pubblico **Si**
Sono previste visite in azienda **Si** Su prenotazione **Si**

IL PENSIERO DELL'AZIENDA

L'azienda Zenato nasce nel 1960 per opera di Sergio Zenato con la moglie Carla nella zona del Lugana e si è sviluppata nel tempo portando a grandi livelli di apprezzamento le varietà tipiche dell'area. Oggi portano avanti l'azienda i figli che hanno consolidato e ampliato la risonanza del progetto: Alberto presta le sue cure al prodotto, dalla vigna alla bottiglia e Nadia dedica la sua attenzione ai mercati e al marketing. L'azienda trova il suo cuore antico nelle morene del basso Garda e ha poi esteso il proprio orizzonte verso un altro peculiare spazio del panorama vinicolo italiano, la Valpolicella. Il lavoro della famiglia Zenato congiunge in un arco ideale due delle più rinomate aree vinicole italiane, il Lugana e la Valpolicella.

	LUGANA SANTA CRISTINA 2012 Tipologia: DOC Bianco Bottiglie: 180.000 - Alcol: 13% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 15 Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana Resa/ha: 100 q - Ceppi/ha: 4.000 - Allevamento: guyot Tipologia del terreno: cretaceo, argilloso Vendemmia: manuale, regolare - Cernita/selezione grappoli: Si Fermentazione: acciaio - Temperatura controllata: Si - Lieviti selezionati: Si Vinificazione separata dei mosti: Si - Fermentazione malolattica: No Affinamento: 5 mesi acciaio , 3 mesi bottiglia SO ₂ totale (mg/l): 88
	LUGANA SAN BENEDETTO 2012 Tipologia: DOC Bianco Bottiglie: 120.000 - Alcol: 13% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 9 Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana Resa/ha: 100 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: guyot Tipologia del terreno: cretaceo, argilloso Vendemmia: manuale, regolare - Cernita/selezione grappoli: Si Fermentazione: acciaio - Temperatura controllata: Si - Lieviti selezionati: Si Vinificazione separata dei mosti: Si - Fermentazione malolattica: No Affinamento: 5 mesi acciaio , 3 mesi bottiglia SO ₂ totale (mg/l): 70