



ZENATO®

I quaderni di
Wine News
APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

Pubblicazione: I quaderni di WineNews

Luogo: web

Data: agosto 2017



Vendemmia: 2013

Proprietà: Famiglia Zenato

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Bottiglie prodotte: 24.000

Enologo:

Alberto Zenato

Prezzo allo scaffale:

€ 18,00-20,00

Zenato

Doc Lugana Sergio Zenato Riserva

Siamo nell'areale del lago di Garda. Qui Zenato produce il più importante tra i suoi bianchi.

L'uva che lo compone nasce nel "Podere Massoni", da viti di età tra i 15 e i 20 anni. Le fermentazioni avvengono in barrique per circa 3 settimane, così come la maturazione del vino (4 mesi), che poi passa in acciaio e in bottiglia (ancora per un anno in tutto). La versione 2013 ha profumi sfaccettati che vanno dalle note floreali e agrumate alle spezie e alla susina bianca. Un vino assai complesso che non perde la sua freschezza e la sua bevibilità, in possesso di un sorso succoso è di bellissimo equilibrio e profondità.