



ZENATO®

Guida: Slow Wine

Luogo: Italia

Anno: 2013



PESCHIERA DEL GARDA (VR)

Zenato

Via San Benedetto, 8
tel. 045 7550300
www.zenato.it
info@zenato.it

75 ha - 1.800.000 bt

sconto 10%

VITA - Sergio Zenato è stato per molti anni l'ispiratore e l'anima di questa importante azienda, che oggi è condotta dai figli Nadia e Alberto. Dopo aver contribuito a far conoscere in tutto il mondo il Lugana, Zenato si è rivolto verso la Valpolicella. Oggi Carla Prospero e Nadia si stanno dedicando a una nuova azienda, Sansonina, che presto avrà una più definita identità grazie al recupero conservativo della cantina. Il progetto è quello di puntare su vini unici ed emblematici.

VIGNE - La zona morenica a sud del lago di Garda alterna terreni detritici a zone argillose. Proprio queste ultime sono propizie a una varietà, il merlot, che ha trovato nella tenuta Sansonina un terroir ideale. Gli impianti sono ad altissima densità e ogni pianta produce molto poco. Accanto al merlot si è scelta un'uva più tradizionale, il trebbiano di Lugana, che si cerca di caratterizzare con grande maturità alla vendemmia e pochi interventi in cantina, in modo che sia il terroir a esprimersi.

VINI - I bianchi sono oggetto di molte attenzioni in vigna e in cantina. Il **Lugana Sergio Zenato Ris. 2010** (○ 18.000 bt; 21 €) proviene dal vigneto Massoni e abbina struttura a finezza, confermandosi un vino di razza. Il **Lugana Santa Cristina Massoni 2011** (○ 200.000 bt; 11 €) è floreale e morbido. Ottima prestazione anche per l'**Amarone della Valpolicella Cl. Sergio Zenato Ris. 2006** (● 16.000 bt; 67 €), concentrato, profondo e ancora molto austero. Si presenta succoso il **Recioto della Valpolicella Cl. 2007** (● 5.000 bt; 30 €). Il **Sansonina 2009** (● merlot; 4.500 bt; 33 €) ha un frutto maturo e polposo, con finale caldo, rifinito da tannini dolci. Il **Lugana Sansonina 2011** (○ 13.500 bt; 13 €) è dotato di classe e capace di sviluppare una sapidità minerale degna di rilievo.

CONCIMI letame in pellet, letame naturale

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna