



ZENATO®

**Pubblicazione:** InTopic.it

**Luogo:** Italia\_web

**Data:** 17 Giugno 2025

**intopic**  
il panorama informativo italiano

## I VINI BIANCHI ZENATO DELL'ESTATE

Il Lugana DOC San Benedetto e il Lugana DOC Brut Metodo Classico protagonisti a tavola per la bella stagione firmata Zenato

A sud del Lago di Garda, tra Lombardia e Veneto, si estende il territorio del Lugana, un'area antica e tradizionalmente vocata alla viticoltura. Qui, su suoli di origine glaciale ricchi di argille calcaree e minerali, trova la sua massima espressione il Trebbiano di Lugana, o Turbiana, come viene chiamato localmente il vitigno autoctono che dà vita a vini bianchi di straordinaria eleganza e freschezza.

Ed è qui, tra le province di Brescia e Verona, che Zenato coltiva circa 60 ettari di vigneti, immersi in un paesaggio di rara bellezza, caratterizzato dall'anfiteatro morenico di origine millenaria e dal blu intenso del lago più grande d'Italia. I terreni fertili, ricchi di argille, trattengono l'umidità e assicurano alle viti un'idratazione costante anche nei periodi più asciutti. Il clima, reso mite dalla vicinanza al lago, con estati temperate e inverni poco rigidi, accompagna le uve in un processo di maturazione lento e regolare, favorendo la concentrazione degli aromi e un equilibrio naturale tra acidità e struttura.



Per Zenato, il Lugana è molto più di un territorio: è un patrimonio da proteggere, un'identità da raccontare. Fin dagli anni Sessanta, la cantina ha creduto nel potenziale di questa terra, valorizzandola, diventandone interprete d'eccellenza e ambasciatrice in tutto il mondo. I suoi vini esprimono finezza, longevità e un carattere minerale che riflette con precisione il legame profondo tra vite, suolo e ambiente.

Per l'estate 2025, Zenato propone due etichette capaci di restituire con personalità il volto autentico del Garda: il Lugana DOC San Benedetto e il Lugana DOC Brut Metodo Classico. Due vini poliedrici, per illuminare i momenti belli della stagione estiva, dalla tavola quotidiana agli incontri speciali, in un dialogo costante con il territorio.

"Queste due etichette rappresentano la versatilità, la freschezza e allo stesso tempo la profondità del Trebbiano di Lugana; vini ideali per accompagnare la convivialità quotidiana della bella stagione ma anche le occasioni più importanti, da ricordare. Due espressioni diverse di una stessa anima, capaci di raccontare i nostri luoghi con autenticità ed eleganza. Ogni calice del Lugana San Benedetto e del Metodo Classico riflette la nostra passione e il nostro impegno nella ricerca costante dell'eccellenza e nella valorizzazione di un territorio unico", afferma Nadia Zenato, alla guida dell'azienda.

Lugana DOC San Benedetto  
Trebbiano di Lugana 100%

Il Lugana DOC San Benedetto è frutto di una selezione delle migliori uve dei vigneti coltivati nella proprietà di San Benedetto, località situata in una delle zone più antiche e vocate della denominazione. Si caratterizza per la sua personalità ricca e profonda, con un ventaglio ampio e complesso di freschi profumi. Il suo gusto pieno e corposo, che passa dalla mela secca all'ananas, dalla pera alla vaniglia, è caratterizzato da un finale lungo e brillante, che conduce a una piacevole persistenza nel retrogusto.

Ideale in abbinamento con antipasti, piatti di pesce, verdure di stagione, risotti delicati e carni bianche. Ottimo anche come calice da aperitivo.