




# ZENATO®

**Pubblicazione:** VemeziePost

**Luogo:** Italia\_web

**Data:** 28 Giugno 2025

## veneziepost

 Raccontiamo il futuro delle Venezie

### IL VINO

Lugana Metodo Classico Brut della cantina Zenato è una bollicina ottenuta da uve Trebbiano di Lugana, lavorate in purezza per esaltarne le caratteristiche intrinseche e la complessità

al palato sorprende per il perfetto equilibrio tra struttura e freschezza. Il gusto è pieno e...

Gianluca Montinaro



Lugana Metodo Classico Brut della storica cantina Zenato è una bollicina ottenuta da uve Trebbiano di Lugana, lavorate in purezza per esaltarne le caratteristiche intrinseche e la complessità. Nel bicchiere si presenta di un raffinato color giallo paglierino, con accenni dorati e un *perlage* fine e persistente. Al naso colpisce per il suo *bouquet* intenso: i profumi di fiori bianchi si fondono a note fruttate di pera e mela, con un sottofondo di pesca matura e delicate sfumature agrumate e minerali a completare il quadro. Al palato sorprende per il perfetto equilibrio tra struttura e freschezza. Il gusto è pieno e avvolgente, caratterizzato da una setosa vena acida che dona vivacità. La persistenza è lunga, con un finale armonioso e rotondo.

Lugana Metodo Classico Brut Doc – Zenato, Via San Benedetto 8, Peschiera del Garda (VR) – Tel. 0457550300 – [www.zenato.it](http://www.zenato.it) – [info@zenato.it](mailto:info@zenato.it)