



ZENATO®

Pubblicazione: Grey-Panthers

Luogo: Italia_web

Data: 23 Novembre 2025



Riflessi dorati e luminoso giallo paglierino di Lugana, vino del lago di Garda



Il territorio dei Comuni meridionali del lago di Garda gode di microclima mite e suolo ricco di minerali. Qui il vitigno autoctono del Lugana trova massima espressione

Lugana è un'area DOC a cavallo tra Lombardia e Veneto, che abbraccia i **comuni meridionali del lago di Garda** e unisce le **province di Brescia e di Verona**. Questo territorio di confine, pur nella sua compattezza, racconta la ricchezza di due culture enologiche che qui si incontrano e si fondono. La vocazione viticola è antica, favorita da un **microclima mite** e da una morfologia particolare: **dolci colline e pianure che degradano verso il lago**, protette a nord dalle Prealpi e costantemente mitigate dall'influenza delle acque gardesane. I **suoli sono il tratto distintivo della zona**: argillosi, ricchi di minerali e con strati che trattengono l'umidità, capaci di restituire al vino una straordinaria struttura e la tipica vena sapida-minerale.

Sergio Zenato Lugana Riserva DOC Zenato



La Riserva firmata Zenato porta con sé l'eredità di vigneti storici, alcuni con oltre cinquant'anni di età. La vendemmia, volutamente tardiva, consente di ottenere uve dalla concentrazione ideale. Dopo la pressatura soffice, il mosto viene diviso: il 70% fermenta in botti di legno di diversa capacità, il 30% in acciaio. La fermentazione dura circa quindici giorni, seguita da una maturazione di otto mesi in acciaio. L'assemblaggio delle diverse partite, calibrato a seconda dell'annata, precede l'affinamento in bottiglia di dodici mesi.

Note gustative Il colore è giallo paglierino luminoso. Il bouquet rivela fiori bianchi e gialli, con eleganti richiami fruttati e agrumati. Al palato mostra una struttura solida ma equilibrata da freschezza e vivacità. Le note minerali, con accenni salini, accompagnano un finale di carattere e lunga persistenza.