

Zenato, Lugana Riserva - Sergio Zenato, Veneto

Veneto

Veneto udgør sammen med Toscana og Piemonte de mest prestigøse italienske vinregioner og er hjemsted for nogle af verdens mest berømte af vine, for Venetos vedkommende især Amarone. Vi befinder os i den nordøstlige del af Italien med Romeo & Julies by Verona som 'hovedstad' for regionen. Veneto er den 3. største vinproducerende vinregion, og ud over Amarone kendt for vinene Ripasso, Bardolino, den hvide Soave, boblevinen Prosecco og den søde dessertvin Recioto.

Zenato

Zenatos hjerte og sjæl ligger i de smukke landskaber, der strækker sig fra San Benedetto di Lugana, ved Gardasøens sydlige ende, over mod Valpolicella i de blidt durvende bakker nord for Verona. Centralt for de i alt 75 hektarer vinmarker er Zenatos to ejendomme; Santa Cristina i Lugana, der er ideel for dyrkning af Trebbiano-druen, og Costalunga i Valpolicella, der er hjemsted for Veneto-regionens mest berømte vin, Amarone.

Vinen

Lugana ligger ved Gardasøens sydlige ende, og vinen her er udelukkende fremstillet på Trebbiano di Lugana – en drue som Sergio Zenato allerede fra starten så et enormt potentiale i. Satsningen på denne drue affødte oprindeligt en del lokal hovedrysten, der dog forstummede da det færdige resultat viste sig at være aldeles fortryllende. Hjemstedet for Zenatos hvidvine, lavet på Trebbiano di Lugana, er de historiske vinmarker i Massoni, vest for Peschiera del Garda. Her har druerne optimale forhold med ler- og kalkholdig jordbund og mange solskinstimer. Vinen her stammer fra druer dyrket på de ældste vinstokke (op til 25 år gamle). Druerne høstes relativt sent, i midten af oktober, hvilket resulterer i en struktureret vin med stort gemmepotentiale. Vinen gærer hovedsageligt i egefade (70%) og de resterende 30% i ståltanke efterfulgt af minimum 6 måneder i fade og minimum 12 måneder i flaske inden vinen frigives. Lugana Riserva Sergio Zenato har en smuk klar gylden farve. I bouqueten finder man et elegant præg af blomster, citrus og eksotisk frugt. Den har en flot dybde og fremstår aromatisk og afbalanceret.

Vinifikation:

Vinen gærer hovedsageligt i egefade (70%) og de resterende 30% i ståltanke efterfulgt af 6 måneder i fade og 12 måneder i flaske inden vinen frigives.

Smagenoter:

Dyb og aromatisk vin med et elegant præg af blomster, citrus og eksotisk frugt.

Anbefales til:

Ost, Fed fisk, Italiensk mad, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1018725
Område:	Italien, Veneto, Veneto
Drue:	Trebbiano
Alkohol:	13.5 %
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.zenato.it