

Santa Cristina - Zenato, Lugana - Vigneto Massoni, 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. Druerne til vinen kommer fra ældre vinstokke (op til 25 år gamle) og høstes i starten af september. Når høsten er i hus, foregår gæringen i op til 20 dage i ståltanke. Herefter lagrer vinen 4-5 måneder i ståltanke efterfulgt af 2-3 måneder i flasken inden vinen frigives. Vinen fremstår skinnende strågul i glasset. Bouqueten er frisk med frugtige noter af ferskner, grapefrugt og ananas. Der er tale om en tør, frisk og struktureret vin der afslutter med en lækker blødhed.

Vinifikation:	4-5 måneders lagring i ståltanke efterfulgt af 2-3 måneder i flasken inden vinen frigives.
Smagenoter:	Frisk og frugtrig bouquet med noter af ferskner, grapefrugt og ananas. Tør, frisk og struktureret vin der afsluttes med en lækker blødhed.
Anbefales til:	Velkomst, Stærk krydret mad, Skaldyr, Italiensk mad, Mager fisk, Allround , Asparges



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1008694
Område:	Italien, Veneto , Veneto
Drue:	Trebbiano
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Nydes ung og frisk
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.zenato.it