

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zenato Lugana San Benedetto 2022
Vinícola	Zenato Azienda Vitivinicola
Safra	2022
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Lugana
Tipo	branco
Castas	Trebbiano di Lugana
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	4 a 5 meses em tanques
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	93 pts Raffaele Vecchione 92 pts Decanter Magazine 92 pts James Suckling 91 pts Revista Adega 90 pts Falstaff 90 pts Vinous 90 pts Wine Align 90 pts International Wine Report

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1960 por Sergio Zenato, em Peschiera del Garda — pequena comuna italiana a cerca de 30 km de Verona —, a Zenato é uma empresa familiar que ajudou a elevar a fama dos vinhos de Valpolicella e Lugana, no Veneto. Sergio, considerado um gênio da vitivinicultura, deixou um legado hoje conduzido por sua esposa, Carla, e pelos filhos, Alberto e Nadia, que seguem produzindo alguns dos mais emblemáticos vinhos da região.

Este exemplar é elaborado com as melhores uvas Trebbiano di Lugana cultivadas na propriedade Santa Cristina, em San Benedetto di Lugana — um vinhedo histórico e um dos mais prestigiados da DOC Lugana, dedicado integralmente à casta. Inclusive, foi ali que Sergio Zenato iniciou a trajetória da vinícola.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

em primeiro plano revela notas de frutas cítricas, como lima, maçã verde, limão-siciliano; além de pera e abacaxi frescos; em segundo plano abre um floral de rosas-brancas e toques minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

delicado e equilibrado, tem bom volume de boca e mostra ótima vivacidade; no paladar, revela um final elegante e prazeroso, marcado por notas de frutas brancas, cítricas e nuances minerais

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata



CULINÁRIA