ACQUISTATO IL .....

Colli Euganei Rosso DOC Natio Zanovello 2007

Il carattere unico e irripetibile dei Colli Euganei

La lunghissima macerazione sulle bucce, 5/6 mesi, e l'affinamento di 3 anni che serve a stabilizzare e far evolvere questo vino, sono gli strumenti che Franco Zanovello ha scelto per creare un vino fortemente territoriale e legato alle caratteristiche dell'annata, che è stata premiato anche con la Medaglia d'oro de La Selezione del Sindaco 2013. Il 2007, vendemmia di equilibrio e ricchezza, origina un Natìo ricco di sfumature all'olfatto e suadente in bocca, ma soprattutto ci regala un vino in grado di sfidare il tempo ed evolvere verso l'eleganza.

La storia di Ca' Lustra inizia a metà degli Anni '60 quando Angelo Zanovello decide di comprare un podere sui Colli Euganei per farne il "rifugio verde" di famiglia, sulle colline alle pendici meridionali del Monte Venda, il più alto colle degli Euganei, dove inizia la valle di Faedo, una tra le più integre dell'area protetta del Parco Regionale dei Colli Euganei. Finché è stato in vita Angelo non ha mai smesso di migliorare la sua creatura, coltivando la terra, ampliando la cantina e restaurando la casa. Oggi a portare avanti ciò che Angelo ha iniziato sono il figlio più giovane, Franco, e il nipote Marco, che seguono tutto il processo produttivo in vigna come in cantina. Franco ha trasformato Ca' Lustra in un'Azienda Agricola vera e propria nel 1977, portandola negli anni alle dimensioni e alla forma attuali: 25 ettari coltivati a vigneto e 15 a bosco di castagno, uliveto e pascolo. I vitigni che regalano le maggiori soddisfazioni a Franco e Marco sono a bacca scura gli internazionali Merlot, Carménère e Cabernet Sauvignon, e gli aromatici Moscato Bianco e Moscato Giallo. Ca' Lustra è inoltre impegnata in un progetto di rilancio di alcune varietà locali, come le bianche Pinella e Pedevenda e le rosse Turchetta e Corbinella. Franco e Marco conducono Ca' Lustra secondo le pratiche dell'agricoltura biologica, con un incessante sforzo di ricerca verso la sostenibilità ambientale, sociale ed economica, convinti che tutto questo si possa leggere, sempre meglio col passare del tempo, nella qualità del vino.

La Vigna

Terreno	Caldo, poco profondo, estremamente ricco di scheletro (scaglia rossa)
Esposizione	Sud, 80-140 mt s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Cabernet Sauvignon, Merlot e Carménère
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Ottimo per i prossimi 6 anni
Abbinamento	Antipasti di carne anche con salse elaborate, primi piatti strutturati, stufati, arrosti, formaggi stagionati
Vinificazione	In botti di rovere da 10 hl con macerazione protratta per 5/6 mesi, poi tre anni di affinamento nelle stesse botti
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso, note vegetali con il peperone in evidenza, assaggio pieno, con tannini dolci e setosi

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821