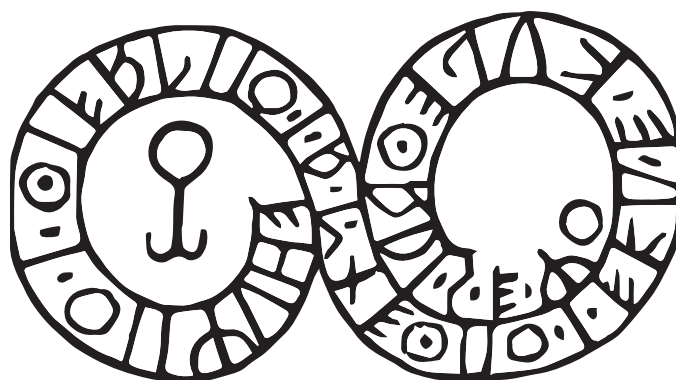


# CàLUSTRÀ

## ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

# Catalogo Vini

## 2019



Organismo di Controllo autorizzato  
dal M.I.P.A.A.F. IT-BIO-015  
Operatore Controllato n. 583

# Lista completa dei Vini

## Vini Ca' Lustra

DOC Serprino  
DOC Bianco  
DOC Rosso  
DOC Merlot

## Le DOC storiche

DOC Bianco "Olivetani"  
DOC Rosso "Moro Polo"

## Vini Dolci e Spumanti

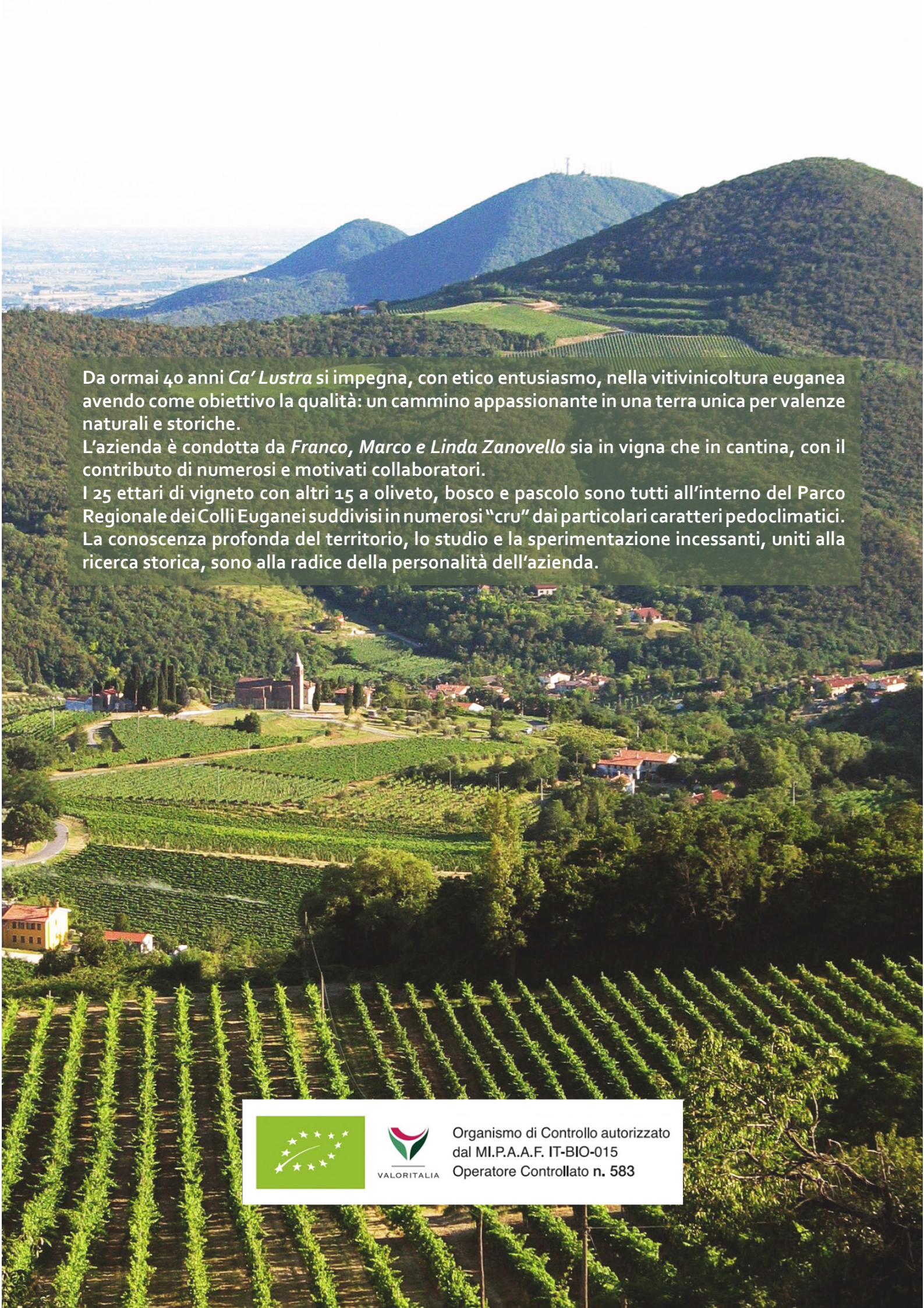
DOCG Fior d'Arancio Spumante  
IGT Moscato Naturale "Reitia"  
IGT Marzemino Passito  
DOCG Fior d'Arancio Passito

## Selezioni Zanovello

DOC Moscato Secco "A Cengia"  
DOC Manzoni Bianco "Pedevenda"  
IGT Chardonnay "Roverello"  
IGT Rosato "Aganoor"  
IGT Marzemino "Belvedere"  
DOC Merlot "Sassonerò"  
DOC Cabernet "Girapoggio"  
DOC Rosso "Natio"

## Terre Siciliane

IGP Catarratto "ZefiroSoffia"  
DOP Grillo "ZollaSolare"  
Vino Rosso Pinot Nero  
Vino Rosso Nerello  
IGP Frappato - Petit Verdot  
Vino Rosso "Nero Musqué"



Da ormai 40 anni *Ca' Lustra* si impegna, con etico entusiasmo, nella vitivinicoltura eugenea avendo come obiettivo la qualità: un cammino appassionante in una terra unica per valenze naturali e storiche.

L'azienda è condotta da *Franco, Marco e Linda Zanovello* sia in vigna che in cantina, con il contributo di numerosi e motivati collaboratori.

I 25 ettari di vigneto con altri 15 a oliveto, bosco e pascolo sono tutti all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei suddivisi in numerosi "cru" dai particolari caratteri pedoclimatici. La conoscenza profonda del territorio, lo studio e la sperimentazione incessanti, uniti alla ricerca storica, sono alla radice della personalità dell'azienda.



Organismo di Controllo autorizzato  
dal M.I.P.A.A.F. IT-BIO-015  
Operatore Controllato n. 583

# Vini Ca' Lustra

Bontà, semplicità e riconoscibilità. Prodotto e territorio intesi come sincera identità in bottiglia. É questo il messaggio che viene offerto con l'immagine dei vini Ca' Lustra.

I classici varietali sono frutto della ormai storica presenza, negli Euganei, dei vitigni Bordolesi, in particolare **Merlot** e **Cabernet Franc** (qui è in realtà il **Carménère**) che, giunti attorno al 1870, si accompagnano ai numerosi vitigni bianchi veneti (Garganega, Tai, Serprina, Malvasia, Pinella, Pedevenda, Moscato bianco, Fior d'Arancio, e altri ancora).

Sono vini che portano in sé il carattere vulcanico e mediterraneo di questo piccolo acrocoro di oltre 100 colline emerse dalle acque dell'Adriatico dopo l'oligocene inferiore.

# DOC Colli Euganei

## SERPRINO

Non è dato sapere se l'uva Glera, denominata Serprino nei Colli Euganei, sia arrivata prima qui o nel trevigiano dopo la sua probabile origine in Istria. Certo è che resta un intramontabile jolly a tavola e in qualsiasi occasione per la sua frizzante aromaticità, integrata in una struttura morbida e fresca che ne fa il bianco più beverino della nostra produzione. Origina da poco più di un ettaro di vigneto a Faedo, alle falde del Monte Venda.

### Uve

Serprina (Glera) 100%

### Annata

2018

### Grado alcolico

11,5% vol.

### Vigneto

A Cinto Euganeo, in località Sottovenda. L'impianto principale è del 2003, ma c'è ancora una parte di vigneto risalente agli anni '60. Il terreno è composto da marne euganee mediamente argillose, fresche e di media fertilità.

### Vinificazione

Fermenta per circa 15 giorni a basse temperature in acciaio prima di essere filtrato, ancora dolce, e avviato alla presa di spuma con metodo Charmat.

### Servizio e abbinamento

È un vino frizzante e leggero, da consumare giovane. Va servito fresco, attorno ai 10°C, ed è ottimo come aperitivo estivo o con piatti dai gusti delicati, come una frittata alle erbe primaverili.



# DOC Colli Euganei

## BIANCO

Il disciplinare di produzione di questa vecchia DOC comprende fino a otto uve diverse. Garganega, Tai, Sauvignon, Serprina, Pinella.. un insieme di vitigni dai caratteri anche molto diversi fra loro che trovano un interessante equilibrio tra aromaticità, stoffa e piacevolezza di gusto.

Tanti piccoli appezzamenti di vecchi vigneti sparsi per la valle di Faedo compongono questo Bianco semplice ma completo.

### Uve

Garganega, Serprina, Tai, Sauvignon, Pinot Bianco, Moscato.

### Annata

2018

### Grado alcolico

12% vol.

### Vigneto

Varie località nella valle di Faedo, per la maggior parte vecchi impianti allevati a Sylvoz, su terra fresca e abbastanza profonda.

### Vinificazione

Fermenta in acciaio a temperatura controllata e vi rimane fino all'imbottigliamento, dopo la stabilizzazione invernale.

### Servizio e abbinamento

Fresco, sapido e fruttato, si preserva integro per 2-3 anni dalla vendemmia.

Va servito sui 12°C, e accompagna bene un primo piatto alle verdure o una fetta di prosciutto Berico-Euganeo.



# DOC Colli Euganei

## ROSSO

Con la prima DOC Euganea, datata 1969, produciamo il rosso più tradizionale, un uvaggio di Merlot, Carménère e Cabernet Sauvignon.

Alcuni vecchi vigneti a sesto d'impianto largo, ancora presenti a Faedo e Arquà, non sono atti ai grandi vini ma piuttosto a darci prodotti più semplici e accostabili alla cucina quotidiana, mantenendo però lo spiccato carattere legato ai vitigni e al territorio.

### Uve

In prevalenza Merlot, con Carménère e Cabernet Sauvignon.

### Annata

2016

### Grado alcolico

13,5% vol.

### Vigneto

Vari appezzamenti a Faedo (nei posti più magri) e Arquà Petrarca, con terreni dalla composizione eterogenea: dalla scaglia calcarea all'argilla, alla disgregazione di rocce vulcaniche.

### Vinificazione

In acciaio, per poi affinare per almeno un anno in botti grandi di rovere di slavonia.

### Servizio e abbinamento

Stappare un po' prima e servire a 16-18°C. Ottimo fra il 3° e 5° anno d'età, si trova a suo agio con dei bigoli al ragù o con un piatto di carne non troppo impegnativo.



# DOC Colli Euganei

## MERLOT

Nella recente storia Euganea è il vitigno che ha gradualmente sostituito, a partire dall'ultimo dopoguerra, quasi tutti i vecchi autoctoni padovani, per la sua produttività e piacevolezza di gusto. Occupa diversi appezzamenti a Faedo e Arquà Petrarca, prevalentemente su argilla calcarea. Matura almeno un anno in botti grandi di rovere di Slavonia, valorizzando così il tipico gusto fruttato, pieno e rotondo.

### Uve

Merlot 100%

### Annata

2015

### Grado alcolico

13,5% vol.

### Vigneto

Diversi appezzamenti esposti a Sud-Est con terreno calcareo argilloso, caldo, da poco a mediamente profondo, ben dotato di scheletro.

### Vinificazione

In acciaio, affina poi per almeno un anno in botti grandi di rovere.

### Servizio e abbinamento

Stappare un po' prima e servire intorno ai 18 gradi.  
Di buon corpo, tannino e grande frutto: riesce squisito l'abbinamento con il coniglio alle erbe.





## Le DOC storiche

Una celebrazione delle prime due denominazioni nate nella DOC Colli Euganei, nel 1969.

Un **Bianco** e un **Rosso** in veste importante e tuttavia informale, che vorremmo fossero biglietto da visita per chi si avvicina per la prima volta all'enologia euganea.

Sono due vini completi e versatili, tuttofare a tavola, capaci di lasciare un segno anche senza chiedere attenzione particolare all'assaggio.

# DOC Colli Euganei Bianco

## OLIVETANI

La nostra versione importante della più anziana DOC Euganea.

Sotto l'austero profilo dell'Eremo degli Olivetani, ai piedi del Monte Venda, sono radicate le viti di Tai, Pinot, Sauvignon, Garganega, Moscato e altre varietà locali che danno vita a questo Bianco che punta a unire sapidità e freschezza in una personale interpretazione.

### Uve

Sauvignon bianco, Tai Bianco, Pinot bianco e grigio, Garganega, Moscato bianco, altre.

### Annata

2016

### Grado alcolico

13% vol.

### Vigneto

Nella valle di Faedo. Sono prevalentemente vigne vecchie, su un terreno sabbioso e leggermente argilloso con presenza sia di detriti di lave trachitiche che di marne euganee, profondo e ben dotato di sostanza organica.

### Vinificazione

In acciaio e botti grandi di rovere; viene tenuto per diversi mesi sulle fecce fini e imbottigliato subito prima della vendemmia successiva.

### Servizio e abbinamento

Servire a 12-14°C.

É un vino molto versatile a tavola; provatelo con del prosciutto di Montagnana.

Consigliamo il consumo fra il 2° e il 4° anno d'età.



# DOC Colli Euganei Rosso

## MORO POLO

Ottenuto da diversi vigneti in Arquà Petrarca e nella valle di Faedo, questo Colli Euganei Rosso coniuga il carattere austero dei migliori Cabernet Sauvignon con la dolcezza del Merlot e l'aromaticità spiccata del Carménère, tutti affinati per oltre tre anni in botti di rovere.

Il risultato è di spessore equilibrato, frutto integro e piacevolezza spontanea.

Lo dedichiamo a un personaggio fiero e schietto, il "Moro Polo" detto anche "Re del Venda", che per oltre una metà del secolo scorso fu il popolare e stimato guardaboschi nelle vaste pendici del Monte Venda, all'epoca di proprietà dei Conti Giusti del Giardino.

### Uve

Cabernet Sauvignon, Merlot e Carménère

### Annata

2014

### Grado alcolico

14% vol.

### Vigneto

Ad Arquà su terreni calcarei poco profondi, a Faedo su terreni più argillosi, sempre di scarsa fertilità.

### Vinificazione

In acciaio, quindi tre anni di affinamento in tonneau e botti grandi di rovere francese e di slavia.

### Servizio e abbinamento

Servire attorno ai 18 gradi.

Accompagna con disinvoltura carni rosse e formaggi stagionati.



# Selezioni Zanovello

Studio, esperienza, bisogno di confronto, di progresso.

Un cammino iniziato 3.000 anni fa, con le prime civiltà venetiche ed euganee a tracciare la via in cui noi ancora oggi cerchiamo di inscrivere il frutto della nostra opera, con passione, rispetto e quotidiana ricerca.

Per questo nelle etichette "Zanovello" il segno attuale si inserisce in quello antico.

**Sassonero, Belvedere, Girapoggio, Pedevenda, Roverello, Cengolina,** sono i "cru" aziendali scelti dopo decenni di esperienze.

Ogni uva è coltivata nel luogo più adatto con il metodo più pertinente; poi, in cantina, si opera in modo attento e senza "scorciatoie" per portare a compimento vini che devono semplicemente essere sani, autentici e invitanti.

# DOC Colli Euganei Moscato Secco

## 'A CENGIA

La valle Cengolina, custode delle più antiche viti di Fior d'Arancio e di altri moscati, assume con queste presenze la morfologia più spettacolare della viticoltura Euganea.

Le "cengie", strette terrazze ricavate dai contadini in secoli di duro e ininterrotto lavoro sulle ripidi pendici dei monti che circondano la valle, consentono di coltivare tuttora preziosi vigneti dove i minerali e le particolari condizioni di luminosità consentono di ricavare vini dai sapori intensi e aromi unici.

### Uve

Moscato Bianco e Fior d'Arancio

### Annata

2016

### Grado alcolico

12,5% vol.

### Vigneto

Nella valle di Faedo e in val Cengolina, in suoli marnosi mediamente profondi, freschi e di limitata fertilità.

### Vinificazione

In botti grandi di rovere.

Dopo una fermentazione tradizionalmente lunghissima (anche molti mesi) rimane sulle fecce fini ancora qualche tempo, per essere infine imbottigliato subito prima della nuova vendemmia.

### Servizio e abbinamento

Il ricco profumo riporta al classico moscato dolce, quando in realtà è vino asciutto e nitido che in pochi anni evolve in complessità aromatiche attraenti e molto originali. Struttura minerale solida che permette accostamenti impegnativi come certe tartare sia di carne che di pesce, asparagi, salmone.

Ottimo anche come aperitivo. Servire a 13-15°C



# DOC Colli Euganei Manzoni Bianco

## PEDEVENDA

Pedevenda è il nome di una via, di un territorio che consideriamo speciale, e quindi di un vino. Sulla falda Sud-Est del Monte Venda, a 400 mt di quota, la terra è un variegato intreccio di breccia vulcanica, argille, marne e trachiti: un cru dove abbiamo scelto di piantare le varietà bianche che meglio traducono queste caratteristiche in mineralità e struttura. Manzoni bianco e una piccola parte di Riesling e Pinella danno vita a questo bianco minerale, persistente, longevo.

### Uve

Incrocio Manzoni 6.o.13, altre in piccole quantità.

### Annata

2016

### Grado alcolico

14% vol.

### Vigneto

È sul versante Sud-Est del Monte Venda, su terreno fresco, ben drenato e abbastanza profondo. Al primo impianto del 1987 si sono aggiunti quelli, piuttosto fitti, del 2006 e del 2010.

### Vinificazione

Fermenta e matura in botti grandi di rovere, fino all'imbottigliamento in Agosto.

### Servizio e abbinamento

Servire a 13-15°C.

Migliora rapidamente nei primi anni di vita, lo consigliamo fra il 3° e il 5°.

Gustosissimo l'abbinamento con il rombo al forno con patate.



## IGT Veneto Chardonnay

# ROVERELLO

Nel corso dell'800 i nostri predecessori hanno carpito prezioso terreno al bosco di Roverella, la tipica piccola quercia euganea.

Il tempo e le radici hanno disgregato la roccia riolitica in sabbia, pietrisco e tracce di argilla. Questo terreno magro, alto in quota ma esposto a Sud, è l'ideale per un'uva dal carattere forte quale è lo Chardonnay.

Il vino fermenta e matura in botti grandi di rovere di slavonia.

### Uve

Chardonnay 100%

### Annata

2015

### Grado alcolico

13% vol.

### Vigneto

Sul Passo Roverello, a Faedo.

Suolo sabbioso, ricco di scheletro, derivante da disgregazione di rocce vulcaniche ricche di elementi minerali.

### Vinificazione

Un anno in tonneaux di rovere, sulle fecce fini.

### Servizio e abbinamento

A 13-15°C.

Mela verde e sentori di agrumi; la struttura è solida e il finale è minerale.

Da provare sicuramente con anguilla in umido e pesci di lago saltati.



# IGT Veneto Rosato

## AGANÓOR

Arquà è terra di poeti, e se il Petrarca ha prestato il nome all'intero villaggio, a Vittoria Aganoor resta comunque dedicata una delle strade principali. Il nostro podere circonda l'antica villa dove a fine '800 viveva la poetessa: a lei è dedicato questo vino.

Eleganza e fiera complessità sono le virtù delle uve bordolesi che raccogliamo in questo luogo, qui interpretate con leggerezza e originalità.

### Uve

Cabernet e Merlot

### Annata

2017

### Grado alcolico

13,5% vol.

### Vigneto

Su terreno calcareo, caldo, poco profondo, ben dotato di scheletro ad Arquà (Cabernet) e sabbioso, ricco di scheletro, derivante da disgregazione di rocce laviche a Faedo (Merlot).

### Vinificazione

Dopo qualche ora di macerazione, il mosto viene separato dalle vinacce e messo a fermentare in tonneaux e botticelle.

Alla lenta fermentazione segue la naturale stabilizzazione invernale, e infine l'imbottigliamento in primavera.

### Servizio e abbinamento

A 14-16°C.

Ottimo fra il 2° e il 5° anno, è un rosato anomalo per struttura e intensità, e sorprende piacevolmente a tavola con un piatto di carne bianca, legumi e verdure saltati.





# IGT Veneto Marzemino Nero

## BELVEDERE

Ci piace pensare che le viti che vivono nei luoghi più belli e panoramici esprimano caratteri più invitanti. È stato quindi naturale scegliere il "Belvedere", un poggio di antico calcare rosso argilloso, per l'aromatico e venetissimo Marzemino.

Siamo convinti che nutrendo quelle vigne del sole dell'Ovest, dei timbri rossi e viola dei fiori della valle, dei verdi del bosco di querce e castagni che circonda la radura, avremo un compagno dalla parola aperta e viva, un vino che dichiara tutta la sua simpatia.

### Uve

Marzemino nero 100%

### Annata

2016

### Grado alcolico

13,5% vol.

### Vigneto

A Faedo, in località Belvedere.

Terra calcarea, calda e poco profonda, ricca di scheletro.

L'impianto è del 2001, poco più di un ettaro per 7.000 vigne allevate a guyot.

### Vinificazione

In acciaio, riposa poi in tonneau "vecchi" per un paio d'anni.

### Servizio e abbinamento

È importante stapparlo qualche ora prima.

Servirlo a 17-18°C.

Da provare con il brasato al radicchio di Treviso.



# DOC Colli Euganei Merlot

## SASSONERO

Il Sassonero è una ripida collinetta sita in Arquà Petrarca. Nero, negro per la gente locale, è il filone di trachite scura che ha sollevato il fondo marino ma lo è anche la superficie di scaglia rossa calcarea che qui è quasi bruciata dal sole estivo.

In questo ambiente così mediterraneo, fra le ginestre, i mandorli e gli olivi, coltiviamo tre ettari di concentratissimo Merlot, che matura tre anni in botti di rovere prima di essere messo in bottiglia.

### Uve

Merlot 100%

### Annata

2013

### Grado alcolico

14,5% vol.

### Vigneto

È sul versante Sud del Sassonegro ad Arquà Petrarca, un terreno di scaglia rossa calcarea, caldo, ben drenato e poco profondo.

Gli impianti, rinnovati fra il 1997 e il 2004, sono a cordone speronato e mediamente fitti.

### Vinificazione

Fermenta parte in acciaio parte in botti di rovere, con 10-15 giorni di macerazione.

Affina poi per tre anni in tonneaux e botti grandi.

### Servizio e abbinamento

Stappare qualche ora prima e servire attorno ai 18 gradi. Ottimo con la gallina padovana "in tocio", o con un buon salame casalingo.



# DOC Colli Euganei Cabernet

## GIRAPOGGIO

Per i vitigni Cabernet Sauvignon e Carménère abbiamo sempre scelto le posizioni più luminose e magre, su terre calcaree al fine di raggiungere la massima maturità nelle uve. Sui ripidi pendii di Arquà Petrarca, per assecondare la naturale, movimentata configurazione della collina, abbiamo piantato i filari a "girapoggio".

Aspettiamo poi pazientemente dai 3 ai 5 anni perché il vino, in partenza severo e imperscrutabile, maturi nei barili di rovere e si riveli.

### Uve

Cabernet Sauvignon e Carménère

### Annata

2013

### Grado alcolico

14% vol.

### Vigneto

In zona Sassonegro ad Arquà Petrarca, su terreno calcareo poco argilloso, poco profondo, ben dotato di scheletro e di scarsa fertilità.

Impianti di fine anni '90.

### Vinificazione

Fermentazione e macerazione in parte in acciaio, in parte in botti di rovere. Affina poi per 3-5 anni in tonneaux e botti grandi.

### Servizio e abbinamento

Stappare qualche ora prima e servire attorno ai 18 gradi. Eccellente l'abbinamento con l'anatra in salsa "pevarada", un classico della cucina veneziana.



# DOC Colli Euganei Rosso

## NATÌO

La macerazione delle uve Merlot, Carménère e Cabernet Sauvignon, raccolte a piena maturità anche dei vinaccioli, è praticata in botticelle di rovere da 10 hl e spinta per 5/6 mesi.

Del vino ottenuto in questo modo sorprende l'estrema aderenza al carattere delle uve e del territorio di provenienza, e la profondità piuttosto che l'esuberanza delle sensazioni che dona.

"Natio" di nome perchè figlio unico e irripetibile di ogni particolare vendemmia.

### Uve

Cabernet Sauvignon, Merlot e Carménère

### Annata

2013

### Grado alcolico

14,5% vol.

### Vigneto

Ad Arquà e sul Monte Versa, su terreni di scaglia calcarea, caldi e poco profondi. Vigne di 15 e 35 anni.

### Vinificazione

In botti di rovere da 10 hl con macerazione protratta per 5/6 mesi, poi tre anni di affinamento nelle stesse botti.

### Servizio e abbinamento

Stappare qualche ora prima e servire attorno ai 18 gradi. Da gustare con uno stufato o un arrosto di manzo.



# Vini dolci

Dalle uve **Fior d'Arancio**, **Marzemina Nera** e **Moscato Bianco** nascono i nostri vini dolci.

I caratteri diversi delle uve, così come le diverse lavorazioni, determinano la particolare e forte identità di ciascuna etichetta. Dal fresco e leggero spumante dolce agli intensi passiti, è un assortimento eterogeneo che può far fronte a qualsiasi esigenza di accompagnamento a tavola così come fuori pasto.

DOCG Colli Euganei

# FIOR D'ARANCIO SPUMANTE

I Colli Euganei hanno la fortuna e l'impegno di conservare e anzi sviluppare la coltivazione di uno dei più antichi e caratteristici vitigni della storia mediterranea.

La ristretta famiglia del Moscato Giallo, di cui è eccellente testimone il Fior d'Arancio, caratterizza vini dalle dotazioni aromatiche pressoché doppie rispetto al ben più diffuso Moscato Bianco, con connotazioni invitanti e solari. Lo spumante, dolce ma non stucchevole, ne è la versione più fresca e prossima all'uva da cui deriva.

## Uve

Fior d'Arancio 100%

## Annata

2017

## Grado alcolico

6,5% vol.

## Vigneto

Varie località nella valle di Faedo. Il terreno è calcareo, marnoso e argilloso, profondo e fresco, di media fertilità.

## Vinificazione

La fermentazione viene rallentata quanto più possibile raffreddando energicamente il mosto, fino al momento della presa di spuma con metodo Charmat.

## Servizio e abbinamento

A 10-12°C. Dorato brillante, manda fini profumi di fiori bianchi e gentili note di muschio, ricorda la crosta di pane, la mela, l'albicocca, il mandarino; fresco e cremoso il sapore, soavemente permeato dagli agrumi, la frutta esotica, la marmellata di arancia e di pesca.

Inimitabile vino da colazione *en plein air*.



# IGT Veneto

## REITIA

L'obiettivo è di offrire un vino da dessert consistente ma non impegnativo, dolce ma non mieloso, aromatico ma non monocorde.

La ricca fragranza del Fior d'Arancio, appassito due mesi in fruttaio, e la pienezza e complessità di struttura del Moscato Bianco vendemmiato dopo quattro settimane di sovrasmaturazione in vigna sono il mezzo più naturale che l'ambiente euganeo ci regala.

### Uve

Fior d'Arancio e Moscato Bianco

### Annata

-

### Grado alcolico

14% vol.

### Vigneto

A Faedo sulla marna euganea, in Val Cengolina su sabbia trachitica.

### Vinificazione

Appassimento di due mesi in fruttaio per il Fior d'Arancio, vendemmia tardiva per il Moscato Bianco. Dopo una macerazione di 2-3 giorni sulle bucce si lascia proseguire la fermentazione in vasche d'acciaio; al raggiungimento dell'equilibrio ottimale fra alcol e zucchero residuo, il vino viene raffreddato e filtrato, per essere quindi imbottigliato nella primavera successiva.

### Servizio e abbinamento

Servire a 12-14°C.

Al naso è intenso di spezie, miele, note floreali e accenti balsamici; il gusto è fresco, pieno e avvolgente, in un gioco di nitida voluttuosità.

Decisamente da degustare con una rovesciata di mele.



IGT Veneto

# MARZEMINO PASSITO

L'uva Marzemina oggi viene spesso impiegata in Veneto per produrre vini semplici, beverini, dolci, molte volte frizzanti.

In realtà la sua buccia sottile agevola l'appassimento in fruttai su graticci e ciò consente di ottenere già a Dicembre/Gennaio un vino dolce di ben diverso spessore e intensità.

La scelta dei grappoli più belli del vigneto "Belvedere" è giusta premessa per questo vino rosso aromatico da dolci o da fine cena che riprende un antico uso Veneziano.

## Uve

Marzemina nera 100%

## Annata

2012

## Grado alcolico

14% vol.

## Vigneto

A Faedo, in località Belvedere.

Terra calcarea, calda e poco profonda, ricca di scheletro.

## Vinificazione

Dopo circa tre mesi di appassimento l'uva viene pigiata e lasciata a macerare per 3-4 settimane.

Durante questo periodo la fermentazione si avvia spontaneamente, per continuare poi in primavera fino al raggiungimento di un equilibrio naturale fra zuccheri e alcol. L'affinamento prosegue in tonneau.

## Servizio e abbinamento

Servire a 14-15°C.

È un vino dolce e aromatico che non teme l'accostamento a dessert anche impegnativi per presenza di creme o cioccolato.

Si differenzia dai rossi liquorosi o fortificati perché fragrante e di agile beva.





# DOCG Colli Euganei

## FIOR D'ARANCIO PASSITO

Introdotta nel Veneto dai Veneziani già nel XIII secolo, l'uva moscato Fior d'Arancio solo nei Colli Euganei mantiene così fortemente il suo carattere mediterraneo, solare e vigoroso.

Profumi intensi, buccia spessa e coloratissima, polpa croccante, sono gli elementi distintivi di questa varietà arcaica che ama i siti luminosi e asciutti.

È tradizione contadina raccogliere i grappoli più maturi per lasciarli appassire su graticci nei vecchi fienili con il duplice scopo di produrre un intenso vino passito e rustici dolci per le feste invernali-primaverili.

### Uve

Fior d'Arancio 100%

### Annata

2016

### Grado alcolico

15% vol.

### Vigneto

A Faedo sulla marna euganea, in Val Cengolina su sabbia trachitica.

### Vinificazione

Dopo 3-4 mesi di appassimento in fruttaiolo l'uva viene pigiata e lasciata macerare per qualche giorno.

Dalla successiva pressatura esce un succo denso, color oro e con una certa tannicità che si lascia fermentare ed evolvere in botticelle di rovere fino alla spontanea stabilizzazione.

### Servizio e abbinamento

A 14-15°C.

Accompagna bene dolci di frutta secca, o i classici "zaeti" veneziani.

Per intensità e complessità rientra nella tipologia "vini da meditazione".



# Terre Siciliane

Un progetto nato per caso, cresciuto per lo più come sperimentazione su diverse varietà di Moscati, in collaborazione con l'Istituto Regionale *Vite e Vino di Sicilia* e ancora lontano dal trovare lo spazio e l'identità voluti, tuttavia in continua e intrigante evoluzione.

Franco Zanovello coltiva dal 2005 circa sette ettari di vigna sulle colline fra Partinico e Alcamo, in provincia di Palermo.

*"Costa di Bisaccia è collina che per forma ed elevazione ricorda l'euganeo Monte Venda; ma lì il mare è molto più vicino, l'aria estiva è vivacemente mossa dal Maestrale e poi la luce è altra e altra la quiete..."*

Nei vini, il salto di 1.200 chilometri è evidente già dall'etichetta: al **Grillo** e **Catarratto**, varietà classiche dell'Alcamese, si accompagnano il **Frappato**, il **Petit Verdot**, il **Moscato Nero**, e in due piccoli appezzamenti **Inzolia** e **Nerello Mascalese**.

IGP Sicilia

# CATARRATTO

ZefiroSoffia

Innumerevoli alberelli di questo antichissimo vitigno vestono le colline dell'entroterra di Castellamare del Golfo. Asciutto e schietto compagno di vita contadina, calma la sete stuzzicando i sensi, così come l'aria vivace e il terreno profondo mitigano l'arsura estiva.

## Uve

Catarratto 95% e Inzolia 5%

## Annata

2017

## Grado alcolico

13% vol.

## Vigneto

In contrada Costa di Bisaccia, su una collina di matrice dolomitica ma con importanti presenze di sabbia da disgregazione di tufo calcareo, ha trovato habitat ideale con una esposizione Nord-Ovest a circa 350 metri di quota un vigneto di 1,40 ettari allevati a Guyot (6.000 ceppi ettaro).

## Vinificazione

Tradizionale in bianco in contenitori di acciaio. Imbottigliamento a Giugno dopo semplice stabilizzazione a freddo.

## Servizio e abbinamento

Va servito a circa 10°C. Le spontanee doti di freschezza, sapidità, florealità e mineralità in un amalgama di sensazioni di fiori bianchi, note fruttate e richiami di erbe aromatiche ne fanno un bianco di grande piacevolezza e disinvoltò negli abbinamenti.



# DOP Sicilia

# GRILLO

## ZollaSolare

Suadente, floreale, minerale, il Grillo abita solo la Sicilia del Nord-Ovest.

Se un tempo era destinato tutto alle "solere" del Marsala, ora racconta la sua terra con calore e sapidità come grande bianco da pesce.

### Uve

Grillo 100%

### Annata

2017

### Grado alcolico

13,5 % vol.

### Vigneto

In contrada Costa di Bisaccia, su una collina di matrice dolomitica ma con importanti presenze di sabbia da disgregazione di tufo calcareo, ha trovato habitat ideale con una esposizione Nord-Est a circa 380 metri di quota un vigneto di 1,68 ettari allevati a Guyot (6.000 ceppi ettaro).

### Vinificazione

Tradizionale in bianco in contenitori di acciaio. Imbottigliamento a Giugno dopo semplice stabilizzazione a freddo.

### Servizio e abbinamento

Va servito a 10-12°C. Per la sua sapidità e per gli aromi floreali minerali di grande finezza e persistenza è il vino perfetto per importanti piatti a base di pesce.



# Vino Rosso

## PINOT NERO

Un vino immaginifico.

È ben noto che il Pinot Nero è uno dei più nobili e complessi vitigni rossi, particolarmente esigente sia come pedologia che come lavorazione in cantina. In Sicilia ha trovato una certa diffusione sull'Etna e in pochi altri areali particolari. Come nei pressi di Piana degli Albanesi in contrada Marineo sul Pizzo Parrino, una spettacolare cresta dolomitica che ospita un vigneto di qualche decina di ettari tra i 900 e i 1000 metri slm, tra i quali 8 ettari a Pinot Nero. L'eccezionale giacitura su un suolo magro e poco profondo consente una maturazione ben più tardiva rispetto alla media regionale dovuta a sbalzi termici tra giorno e notte che possono arrivare ai 25°. Luminosità e pulizia dell'area invidiabili fanno il resto creando ottime premesse per l'arricchimento in polifenoli.

### Vinificazione

Fermentazione e macerazione delle uve per quattro settimane con follature manuali. Maturato in tonneau di più passaggi per un paio d'anni e poi messo in bottiglia senza filtrazione.

Nonostante la qualità del vino prodotto non abbia corrisposto alle grandi aspettative, si tratta comunque di un prodotto interessante che ha probabilmente un buon potenziale di vita davanti a sé grazie all'ottima dotazione minerale, più complessa rispetto all'Etna.

Resta aperto l'interrogativo: cosa ne uscirebbe potendo dedicargli le opportune attenzioni fin dalla coltivazione del vigneto?

Pur trattandosi di un'azienda a conduzione biologica, purtroppo in questo caso solo la viticoltura trascurata limita pesantemente le ottime potenzialità qualitative.

Nel 2015 abbiamo acquistato una trentina di quintali di questo Pinot Nero, andando con tre fidati collaboratori a raccogliero manualmente (l'azienda fa solo vendemmia meccanica) in un avventuroso sabato di fine Settembre. Unico e indispensabile mezzo messi a disposizione dalla proprietà, un vecchio Toyota pick-up che ci permise il collegamento tra la strada provinciale e la cima della montagna lungo una "trazzera" di servizio ai pascoli d'altura. Non nuoce ricordare che le ricotte di pecora e capra della zona, usate in particolare per la produzione di cannoli e cassatelle, sono considerate le migliori di Sicilia.



Annata 2015

Grado alcolico 13,5%vol



IGP Sicilia

# FRAPPATO - PETIT VERDOT

Un habitat inconsueto ma ideale quello dove abbiamo trovato, e recuperato alla giusta dignità, questo Bordolese "rinnegato".

Il Frappato, uva autoctona, è l'ottimo complemento per un blend di interessante profondità.

## Uve

Frappato e Petit Verdot

## Annata

2016

## Grado alcolico

14,5 % vol.

## Vigneto

Due ettari allevati a Guyot in contrada Costa di Bisaccia, su una collina di matrice dolomitica ma con importanti presenze di sabbia da disgregazione di tufo calcareo, con una esposizione Nord-Est a circa 300 metri di quota. È il vigneto più vicino al Tirreno e beneficia della frequente presenza del soffio del maestrale.

## Vinificazione

Tradizionale in acciaio e in botti di rovere. Riposa poi in tonneaux per 1-2 anni. Viene imbottigliato dopo breve stabilizzazione spontanea.

## Servizio e abbinamento

Va servito a circa 18°C. Dona con sobrietà le calde espressioni mediterranee attraverso note di frutti rossi accompagnate da sensazioni speziate. Di ottima struttura, richiama cibi di pari spessore.



# Vino Rosso

## NERELLO

Uno dei vitigni autoctoni più antichi e tipici della Sicilia. E' altamente versatile, spesso usato nei tagli. Vinificato in purezza può dare vini rossi dai tannini eleganti, buona acidità e mineralità. Questo rosso fermo ne è una versione elegante e di spiccata personalità, dal profumo intenso e fruttato.

### Uve

Nerello Mascalese 100%

### Annata

2017

### Grado alcolico

12 % vol.

### Vigneto

In contrada Costa di Bisaccia, su una collina di matrice dolomitica ma con importanti presenze di sabbia da disgregazione di tufo calcareo, ha trovato habitat ideale con una esposizione Nord-Est a circa 300 metri di quota un vigneto di 0,5 ettari allevati a Guyot (6.000 ceppi ettaro).

E' il vigneto più vicino al Tirreno e beneficia della frequente presenza del soffio del maestrale.

### Vinificazione

Macerazione delle uve per 6-7 giorni. Matura in botti grandi di più passaggi per un anno, poi almeno 6 mesi in bottiglia.

### Servizio e abbinamento

Va servito a 14-16°. Elegante e di struttura, con sensazioni tanniche piacevoli, ottimo in abbinamento con carni non eccessivamente cotte né grasse.



Vino Rosso

# NERO MUSQUÉ

Moscato nero

Nell'ambito di un programma di sperimentazione con i vitigni a carattere Moscato, iniziato alcuni anni fa in collaborazione con l'Istituto *Vite e Vino* della Regione Sicilia, abbiamo posto particolare attenzione sull'ormai raro "Moscato Nero di Parenzo".

È una varietà che è stata abbandonata nel corso del '900 a causa della sua scarsissima produttività e "selvatichezza". Ma questo Moscato per gli stessi motivi può conferire al vino che se ne ottiene, se posto su magri terreni calcarei ben esposti alla luce, intensità e ampiezze aromatiche senza eguali.

Si presta ad un appassimento naturale in pianta semplicemente ritardando la vendemmia di alcune settimane, agevolato anche dalla peculiare acinellatura "fertile".

È quindi un vino dolce prezioso e curioso, un concentrato di odori e sapori tipici della "macchia mediterranea".

## Uve

Moscato Nero 100%

## Annata

2015

## Grado alcolico

15 % vol.

## Vigneto

In contrada Costa di Bisaccia a 430 mt di quota, limoso, calcareo, da tufi gialli. Circa 3500 piante allevate a Guyot.

## Vinificazione

Macerazione e fermentazione in barrique e tonneaux di più passaggi, senza controllo di temperatura e con stabilizzazione spontanea.

## Servizio e abbinamento

Va servito a 14-16°C.

Ottimo come vino da fine pasto o da meditazione.







**CàLUSTRA**

ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

Ca' Lustra di Zanovello Franco & C. s.s. Società Agricola  
via San Pietro 50 - Faedo di Cinto Euganeo (PD)  
Tel. 0429 94128 Fax 0429 644111  
[www.calustra.it](http://www.calustra.it) [info@calustra.it](mailto:info@calustra.it)