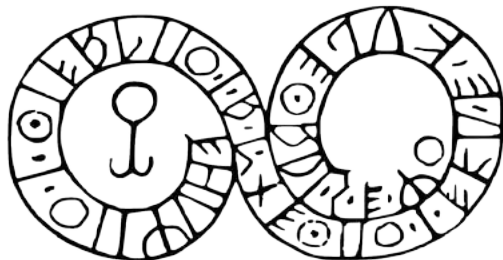


# CàLUSTRA



## ZANOVELLO

*VINI BIOLOGICI*

*Catalogo Vini*

*2023*



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



# Lista dei Vini

## Vini Ca' Lustra

Serprino Colli Euganei DOC

Bianco Colli Euganei DOC

Rosso Colli Euganei DOC

## Selezioni Zanovello

Bianco Veneto IGT "Olivetani"

Moscato Secco Veneto IGT "A Cengia"

Manzoni Bianco Veneto IGT

Bianco Veneto IGT "Roverello"

Garganega Veneto IGT

Rosato Veneto IGT

Marzemino Veneto IGT "Belvedere"

Merlot Veneto IGT "Le Cerese"

Cabernet Veneto IGT "Sgussa"

Rosso Colli Euganei DOC "Moro Polo"

Merlot Colli Euganei DOC "Sassonero"

Cabernet Colli Euganei DOC "Girapoggio"

Rosso Colli Euganei DOC "Natio"

## Vini Dolci

Fior d'Arancio DOCG Colli Euganei Spumante

Fior d'Arancio DOCG Colli Euganei Passito

Vino Rosso Nero Musqué

## *Vini biologici che parlano di noi, di radici e storia, di studio e sperimentazione nei Colli Euganei.*

Un cammino lungo più di 45 anni in una terra ricca di storia e di carattere.

Dal 1977 Ca' Lustra si impegna, con etico entusiasmo, nella vitivinicoltura euganea avendo come obiettivi la sostenibilità e la qualità: un cammino appassionante in una terra unica per valenze naturali e storiche.

L'azienda, fondata da Franco Zanovello, è oggi condotta dai figli Marco e Linda 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.



# Vini Ca' Lustra

**Bontà, semplicità, riconoscibilità.**

I Vini Ca' Lustra **rispecchiano in modo genuino l'identità del territorio della valle di Faedo**, culla della nostra azienda. Qui la varietà di suoli e microclimi permette una coltivazione di diverse uve, come il Tai Bianco, il Moscato, la Garganega, il Merlot, il Cabernet.

Per produrre questi vini cerchiamo di rispettare il territorio dei Colli Euganei. Scegliamo **pratiche di coltivazione sostenibile** che tutelano il suolo e le piante: l'uso di mezzi leggeri per non compattare il suolo e garantire un maggior apporto di sostanze organiche nutritive naturali, lo svolgimento di molti lavori a mano, il non utilizzo di pesticidi, fondamentale per la produzione di vini che rispettino l'ambiente. In cantina operiamo attraverso lavorazioni lente, pazienti e attente per ottenere vini naturali e sinceri.

# Colli Euganei DOC

## SERPRINO

Il Serprino Colli Euganei DOC nasce dall'uva Glera, conosciuta nei Colli Euganei come Serprina. Non è dato sapere se l'uva Glera sia arrivata prima qui o nel trevigiano dopo la sua probabile origine in Istria. Coltiviamo il nostro Serprino su terreni collinari di origine vulcanica. La buona escursione termica conferisce profumi freschi e floreali a questo vino bianco frizzante dalla bollicina morbida.

### Uve

Serprina (Glera)

### Annata

2022

### Grado alcolico

11% vol

### Abbinamenti con il nostro Serprino

Il nostro Serprino Colli Euganei DOC conquista per la sua freschezza, i profumi agrumati, di mela e fiori bianchi. Al palato la bollicina è sottile e non invadente, il sorso morbido e suadente.

Il Serprino è un intramontabile jolly a tavola per la sua frizzante aromaticità integrata in una struttura morbida. Delizioso se accompagnato a un vol-au-vent al salmone o a un fritto misto, è il vino estivo per eccellenza, da aprire con disinvoltura. Servire fresco a circa 6°C.

### La storia del Serprino

Serprina è il nome dell'uva Glera nei Colli Euganei. Originaria dell'Istria, questa varietà si è diffusa largamente in Veneto. Nei Colli Euganei regala vini fruttati di buona freschezza e sapidità, solitamente frizzanti, dalla struttura agile e non impegnativa.



## Colli Euganei DOC

# BIANCO

Garganega, Tai Bianco, Pinot Bianco, Sauvignon e Moscato compongono questo taglio tradizionale in equilibrio tra aromaticità, stoffa e piacevolezza di beva. Il colore è giallo paglierino dai riflessi vivaci, il profumo ricorda i fiori di campo e la frutta a polpa bianca, il gusto è piacevolmente rotondo con una stuzzicante freschezza.

### Uve

Garganega, Tai Bianco, Sauvignon, Moscato e Pinot Bianco

### Annata

2022

### Grado alcolico

12% vol

### Abbinamenti con il nostro Bianco

Il nostro Bianco Colli Euganei DOC è un vino bianco asciutto, profumato e sapido. I sentori fruttati e floreali si esprimono ampi sia al naso che al palato, lasciando sul finale una piacevole sensazione di freschezza. Perfetto per un aperitivo, accompagna bene un primo piatto alle verdure o una fetta di prosciutto crudo. Sorprende abbinato a una pizza. Sugeriamo il servizio attorno ai 10°C.

### La storia del Colli Euganei Bianco

Prima che il vino acquisisse l'importante valore commerciale di oggi, i contadini erano soliti piantare molte varietà di uva una accanto all'altra e, a volte, tra i filari coltivavano un piccolo orto. Tale conduzione incrementava la resistenza delle piante ai patogeni grazie alla varietà colturale e garantiva il sostentamento annuale della famiglia.

Quando arrivava il tempo della vendemmia le uve venivano raccolte, pigiate e vinificate insieme. Questo vino ricevette la DOC nel 1969 e da allora rappresenta uno dei bianchi più importanti dei Colli Euganei. Al giorno d'oggi il taglio viene deciso dalla sensibilità del cantiniere che, pur rimanendo entro i parametri dettati dal disciplinare, ricerca l'equilibrio scegliendo tra le uve a bacca bianca più diffuse nel territorio.



# Colli Euganei DOC

## ROSSO

Il Rosso Colli Euganei DOC è un vino rosso dal carattere versatile, un'espressione sincera del nostro territorio. Le uve provenienti da terreni vulcanici, argillosi e calcarei danno origine a un rosso fruttato e floreale, fresco ed equilibrato. Il tannino è gentile. Ideale da bere in gioventù, ottimo per la cucina quotidiana.

### Uve

Merlot, Cabernet

### Annata

2021

### Grado alcolico

14% vol

### Abbinamenti con il nostro Rosso

Il nostro Rosso è un vino rosso che trova il suo equilibrio nell'unione tra il frutto del Merlot e le note più erbacee e speziate di Cabernet e Carménère. Il sorso è succoso, il tannino non accentuato, il finale fresco e sapido.

Questo Rosso Colli Euganei DOC è un vino giovane e asciutto che per la sua freschezza e piacevolezza di beva si accompagna facilmente alla cucina quotidiana. Ottimo con la pasta al forno, le cotolette di vitello o una rosetta alla mortadella. Da servire a 18°C.

### Storia del Colli Euganei Rosso

Merlot e Cabernet sono arrivati nei Colli Euganei nella seconda metà del 1800 trovando da subito una dimora ideale. Nel 1969 l'unione di queste uve viene insignita della DOC, facendo del Colli Euganei Rosso la DOC più antica della nostra zona assieme a Bianco e Moscato.

La grande ricchezza di suoli e micro-climi dei Colli Euganei permette di ottenere con Merlot e Cabernet sia vini freschi leggeri che vini più importanti, austeri e adatti a lunghi invecchiamenti.







# Selezioni Zanovello

## **Struttura, complessità, longevità.**

La meravigliosa **ricchezza dei terreni dei Colli Euganei**, unita alla nostra **passione** e alla **voglia di sperimentare**, ci spingono da sempre verso una produzione di vino basata sul **rispetto dell'ambiente, delle materie prime e delle persone** che gusteranno il frutto del nostro lavoro.

Agire con sostenibilità significa anche **preservare la biodiversità** del terreno. Per questo coltiviamo diverse varietà di uve come Garganega, Pinot Bianco, Tai Bianco e Moscato che ci permettono di realizzare vini bianchi come l'Olivetani Bianco Veneto IGT e 'A Cengia Moscato Secco Veneto IGT. Vini dai profumi floreali e fruttati, in equilibrio perfetto tra struttura, freschezza e sapidità.

# Bianco Veneto IGT

## OLIVETANI

L'Olivetani Bianco Veneto IGT è un vino delle Selezioni Zanovello che racconta una storia appassionante. Un incontro ben riuscito di uve bianche che nel calice spazia dai profumi floreali dolci a quelli fruttati maturi ed esotici.

Un vino bianco di buon equilibrio tra freschezza e sapidità. Calore, mineralità e persistenza si riconoscono al palato.

### Uve

Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon, Tai Bianco e Moscato

### Annata

2020

### Grado alcolico

12,5% vol

### Abbinamenti con il nostro Bianco Olivetani

Il nostro Olivetani è un bianco secco e profumato che come tutti i vini bianchi delle Selezioni Zanovello migliora negli anni. I profumi fruttati e floreali, la sapidità e la struttura conferiscono a questo vino bianco un perfetto equilibrio, rendendolo versatile a tavola. Si accompagna con piacere sia a piatti di terra sia a piatti di mare, come una fetta di buon prosciutto crudo, tortellini, risotti o un plateau di mare. Da servire a circa 12-14°C.

### La storia del nostro Olivetani

Un tempo nei Colli Euganei i contadini erano soliti piantare molte varietà di uva una accanto all'altra e spesso tra i filari coltivavano un piccolo orto. Questa abitudine garantiva il sostentamento annuale della famiglia e incrementava la resistenza delle piante ai patogeni grazie alla varietà colturale. Quando arrivava il tempo della vendemmia le uve venivano raccolte, pigiate e vinificate tutte insieme. Da questa pagina di storia contadina siamo partiti per creare l'Olivetani, un vino bianco complesso che deve il suo equilibrio alla scelta attenta delle uve bianche che le compongono. Grazie alle vinificazioni separate e alle lavorazioni lente riusciamo a trarre il meglio da ciascuna uva.



# Moscato Secco Veneto IGT

## ‘A CENGIA

‘A Cengia Moscato Secco Veneto IGT è il più curioso dei vini bianchi delle Selezioni Zanovello, grazie alla sua spiccata aromaticità. L’olfatto si apre a un floreale bouquet di fiori bianchi e gialli, per evolvere in sentori di frutti maturi a polpa bianca ed erbe aromatiche. Ricorda le note di un Moscato dolce, ma rivela la sua natura asciutta con un perfetto equilibrio tra acido e sapido al palato.

### Uve

Moscato Bianco

### Annata

2020

### Grado alcolico

11,5% vol

### Abbinamenti con il nostro Moscato Secco

Il nostro ‘A Cengia è un Moscato Bianco asciutto e nitido che evolve con il passare del tempo, rivelando una complessità aromatica originale. La struttura minerale solida permette abbinamenti impegnativi: è ideale con salmone, uova e asparagi, primi piatti alle erbe di campo, ma anche tartare di carne o di pesce. Ottima persistenza. Da servire a circa 12-14°C.

### Storia del Moscato Secco ‘A Cengia

Le più antiche testimonianze della coltivazione del Moscato Bianco in Veneto risalgono al XIII secolo, ma è quasi certo che fosse presente già molto tempo prima. Negli anni ‘80 Franco Zanovello fu tra i primi a sperimentare una versione secca con l’obiettivo di produrre un vino complesso e longevo. Ancora oggi sperimentiamo molto su questo vino, cercando di ottenere un prodotto sempre più elegante, in grado di combinare il corredo aromatico a un sorso minerale e fresco. È sui pendii più alti dei Colli Euganei e sulle terrazze ricavate dai contadini in secoli di duro lavoro, le “cengie”, che coltiviamo con cura e professionalità il nostro Moscato Bianco. L’ottima esposizione solare e la ricchezza minerale dei suoli ci consentono di ottenere un vino bianco caratterizzato dalla dinamicità di profumi inconfondibili e da un sapore intenso.



Veneto IGT

# MANZONI BIANCO

Tra i vini bianchi delle Selezioni Zanovello il Manzoni Bianco Veneto IGT è uno dei vini che più colpisce per sapidità, complessità e persistenza. Un vino bianco da degustare anche negli anni per cogliere l'interessante evoluzione dei tipici sentori di idrocarburo.

Il nostro Manzoni Bianco vive su suoli ben assolati, misti di marna e breccia riolitica. Il sorso è pieno e persistente con un ottimo equilibrio acido – sapido.

## Uve

Manzoni Bianco (Incrocio Manzoni 6.0.13)

## Annata

2019

## Grado alcolico

13,5% vol

## Abbinamenti con il nostro Manzoni Bianco

L'uva Manzoni Bianco ci regala un vino espressivo e corposo che al naso esprime sentori intensi di agrumi e frutta a polpa bianca croccante, note minerali e lievemente idrocarbure. Il nostro Manzoni Bianco è l'ideale con un rombo al forno e patate, crudité e paste ripiene. Perfetto anche con una selezione di formaggi di media stagionatura. Consigliamo il servizio a 12-14°C.

## La storia del Manzoni Bianco

Il Manzoni Bianco nasce negli anni '30 nella Scuola enologica di Conegliano, punto di riferimento per l'enologia moderna grazie a figure di spicco come il docente e preside Luigi Manzoni. Egli studiò per anni le patologie e la genetica della vite con l'obiettivo di ottenere varietà migliori e più resistenti rispetto a quelle coltivate fino ad allora. Dal 1924 al 1935 sperimentò centinaia di ibridazioni tra vitigni, prima utilizzando uve da tavola, poi uve da vino. Alcuni incroci ebbero molto successo, tra questi l'Incrocio Manzoni 6.0.13 (Riesling Renano X Pinot Bianco), che noi coltiviamo sui versanti del Monte Venda dagli anni '80 grazie alla voglia di sperimentare di Franco Zanovello. Da questi terreni profondi e ricchi di sostanza organica, caratterizzati da una buona escursione termica ed esposizione, produciamo un vino di grande piacevolezza e longevità.



# Bianco Veneto IGT

## ROVERELLO

Il Roverello Bianco Veneto IGT è uno dei vini più eleganti e ricercati tra i vini delle Selezioni Zanovello. Abbiamo arricchito lo Chardonnay con una selezione delle nostre uve migliori ottenendo un vino bianco ricco ed equilibrato. Il nostro Roverello cresce su terreni magri. Qui la roccia riolitica, sotto la tenacia delle radici delle querce, si disgrega in sabbia, pietrisco e argilla.

### Uve

Chardonnay, Moscato e Manzoni Bianco

### Annata

2018

### Grado alcolico

12,5% vol

### Abbinamenti con il nostro Bianco Roverello

Il nostro Roverello coniuga elegantemente gli aromi caldi ed esotici dello Chardonnay con la mineralità e le note agrumate del Manzoni Bianco. Un pizzico di Moscato arricchisce il bouquet: un vino bianco avvolgente, di grande struttura e dinamicità gusto-olfattiva.

Un calice di Roverello è l'ideale con i pesci d'acqua dolce, il risotto ai funghi, la pasta all'uovo. Non teme accostamenti impegnativi come ricette con tartufo o carciofi. Consigliamo di servire a circa 12-14°C.

### La storia del nostro Roverello

Le origini dello Chardonnay non sono chiare: è probabile che sia nato nel Medio Oriente, grazie a un incrocio spontaneo tra Pinot Nero e Gouais Blanc (di origine slava). Diffusosi in tutto il mondo, è una delle varietà più versatili. Affinato in botti di rovere tende a far emergere i sentori di burro e frutta tropicale che lo caratterizzano.

Coltiviamo lo Chardonnay in località Roverello, proprio sopra la cantina. Per dargli un tocco di freschezza e personalità in più abbiamo aggiunto piccole percentuali di Manzoni Bianco e Moscato. Finezza aromatica, pienezza di gusto e ottima mineralità rendono il nostro Roverello un vino bianco elegante e longevo che invita al riassaggio.



Veneto IGT

# GARGANEGA

La Garganega Veneto IGT è un vino bianco che nasce da una lunga sperimentazione. Dopo una decina d'anni, raggiunto l'equilibrio desiderato, la nostra Garganega è entrata nelle Selezioni Zanovello. Ha dimora su un filone di marna grigia che ci sa regalare un vino bianco insolito, dal colore dorato e profumi complessi. Al palato il sorso è asciutto, pieno, di ottimo equilibrio acido-sapido.

## Uve

Garganega

## Annata

2020

## Grado alcolico

11,5% vol

## Abbinamenti con la nostra Garganega

La nostra Garganega è un vino bianco corposo che colpisce per una complessità al palato ben integrata alla freschezza. Il colore dorato intenso anticipa i sentori di frutta stramatura e disidratata. Il finale è persistente, leggermente tannico e speziato, di buon equilibrio acido-sapido. È perfetto per accompagnare la cucina etnica: pollo al curry o primi piatti speziati. Non teme accostamenti con pesci gratinati, anatra glassata e faraona ripiena, formaggi affinati in erbe aromatiche o fieno. Consigliamo il servizio a 12-14°C.

## La storia della Garganega

La Garganega è un vitigno coltivato prevalentemente in Veneto, dove ha trovato terreni d'elezione. Elevata produttività e buona resistenza ai patogeni ne hanno determinato una grande diffusione. I grappoli, grandi e dal colore dorato carico, maturano tardivamente e si prestano a macerazioni e appassimenti. Le macerazioni, in particolare, conferiscono al vino un colore dorato intenso, con sfumature olfattive ampie: dalla frutta fresca e secca ai fiori gialli dolci, con accenni di agrumi ed erbe balsamiche. La nostra Garganega ha dimora su un filone di marna grigia, che qui chiamiamo "tère bianche", che taglia a metà la valle. È una terra difficile da coltivare, dura e avara nelle annate secche e fin troppo esuberante in quelle umide.



Veneto IGT

# ROSATO

Dall'incontro tra Merlot e Cabernet nasce il nostro Rosato Veneto IGT. Le viti vivono in una terra assolata dove crescono ginestre, ulivi e piante aromatiche. Vinificate in rosato, queste uve ci regalano un vino dal colore ricco e vivace, con sfumature odorose di fiori secchi, frutti bianchi croccanti ed erbe aromatiche. Stuzzicante l'equilibrio tra freschezza e sapidità che rende il sorso teso e sempre interessante.

## Uve

Merlot, Cabernet

## Annata

2020

## Grado alcolico

13% vol

## Abbinamenti con il nostro Rosato

Il nostro è un rosato inusuale, fermo, che colpisce per la sua complessità gusto-olfattiva e per la versatilità negli abbinamenti. Al naso si alternano sentori freschi di piccoli frutti rossi e sfumature di foglie secche e chiodi di garofano. Il sorso è pieno e invita al riassaggio grazie all'equilibrio acido-sapido. A tavola permette di spaziare da una tartare di carne a un piatto di spaghetti con burro e alici, prediligendo preparazioni con tendenza sapida o speziata. Consigliamo di stappare un paio di ore prima e servire a 12-14°C.

## La storia del nostro Rosato

Merlot e Cabernet, vitigni originari della Francia, si sono diffusi nei Colli Euganei nella seconda metà del 1800. Il Merlot si esprime con sfumature fruttate e tannino gentile, il Cabernet spicca per le note erbacee e un tannino vigoroso.

Data la concentrazione dei nostri vini rossi, era possibile creare un vino più leggero? Abbiamo colto con curiosità questa sfida da cui a fine anni 2000 è nato il nostro Rosato. Un vino longevo e di ottima struttura ottenuto con poche ore di macerazione. Molto interessante l'evoluzione gusto-olfattiva che esprime nel corso degli anni.





# Marzemino Veneto IGT

## BELVEDERE

Il nostro Belvedere Marzemino Veneto IGT racconta la convivialità delle campagne venete.

Il nome è un omaggio al vigneto "Belvedere", un poggio panoramico di calcare rosso argilloso. 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, avremo un compagno dalla parola aperta e viva, un vino che dichiara tutta la sua simpatia.

### Uve

Marzemino

### Annata

2020

### Grado alcolico

12,5% vol

### Abbinamenti con il nostro Marzemino Belvedere

Il Marzemino è un vitigno semi-aromatico che trasferisce al vino un colore tipicamente violaceo. Al naso offre sentori fruttati e polposi, con sfumature floreali di violetta e lievemente speziati. Al palato è morbido, dal sorso agile ed equilibrato, si apprezza fin da giovane.

Si sposa bene con salumi e formaggi stagionati che esaltano il carattere rustico di questo vitigno. Ottimo anche con uno spezzatino di carne. Consigliamo di servire a 16-18°C.

### La storia del Marzemino

Comparso in Italia intorno al XV secolo grazie agli scambi via mare della Repubblica di Venezia, il Marzemino si diffuse in Veneto, Trentino e Lombardia. Quest'uva dà origine a un vino che profuma di frutti rossi, prugne e fiori appassiti. Dotato di buona acidità e leggerezza, spesso è un vino da bere in gioventù. Sui Colli Euganei la coltivazione di queste uve non è più così diffusa, ma ci piace pensare che le sue espressioni aromatiche siano quanto di più vicino alle nostre radici. Per il suo profondo legame con il territorio abbiamo scelto di produrre il Marzemino Nero. Rispetto alla parente Marzemina Bastarda è un vitigno meno produttivo e più delicato, ma che dona espressioni più eleganti e longeve.



# Merlot Veneto IGT

## LE CERESE

Le Cereze Merlot Veneto IGT nasce dove le rocce vulcaniche e sedimentarie si sono disgregate a formare suoli magri e profondi. Coltiviamo un Merlot che garantisce produzioni moderate ma costanti, da cui otteniamo un vino asciutto e solido. Spiccatamente fruttato con note di ciliegia e marasca, Le Cereze racconta nel bicchiere le caratteristiche del territorio in cui viene coltivato, circondato da ulivi e alberi da frutto.

**Uve**  
Merlot

**Annata**  
2020

**Grado alcolico**  
13% vol

### **Abbinamenti con il nostro Merlot Le Cereze**

Le Cereze Merlot è un vino rosso dal colore rubino. Nel calice si apre con profumi di marasca e frutti rossi contornati da spezie e note balsamiche. Il sorso è asciutto, piacevolmente fresco e sapido, nitido, persistente. Di facile beva e molto versatile.

Le Cereze si accompagna piacevolmente alla pasta forno e agli arrostiti. Ma anche arrosticini, formaggi di media stagionatura o un semplice panino con il salame. Consigliamo di servire tra i 16 e i 18°C.

### **La storia de Le Cereze**

Le Cereze rappresenta un'idea e la sua esecuzione: volevamo un vino agile e fine, che mantenesse la freschezza e le note fruttate di marasca e di ciliegia dell'uva Merlot. Un breve affinamento completa l'opera. Pronto da bere subito, sorprende dopo qualche anno. Il nome "Le Cereze" è un omaggio ai ciliegi che circondano il vigneto.



# Cabernet Veneto IGT

## SGUSSA

Sgussa Cabernet Veneto IGT è un vino dal forte carattere varietale. Al naso colpisce per le sue note erbacee e speziate, al palato è pieno e persistente.

I suoli magri e profondi di origine vulcanica e sedimentaria rendono la presenza del tannino non invadente. Grazie alla sua freschezza è un vino rosso ottimo fin da giovane, che può essere scoperto con piacere anche dopo una sosta in bottiglia.

### Uve

Cabernet

### Annata

2020

### Grado alcolico

13% vol

### Abbinamenti con il nostro Cabernet Sgussa

Il nostro Sgussa Cabernet Veneto IGT è un vino rosso rubino con riflessi purpurei. Succoso, con sentori erbacei e speziati, al palato si presenta fresco, morbido, sapido e persistente.

Per la sua natura rustica e speziata, il Cabernet Sgussa si sposa con formaggi mediamente stagionati e spezzatino, sia di cinghiale che di cervo. Perfetto per accompagnare anche il maiale: costine, stinco, grigliate, arrosti. Consigliamo di servire a 16-18°C.

### La storia

Il Cabernet è una varietà versatile coltivata quasi in tutto il mondo. Su suoli vulcanici, profondi e fertili ha buona vigoria e regala vini di buona struttura. Un breve affinamento ne ingentilisce il carattere.

Il nome "Sgussa", che in dialetto significa "buccia", è anche il nome della trattoria che si affaccia al nostro vigneto di Cabernet.



Rosso Colli Euganei DOC

# MORO POLO

Il Moro Polo Rosso Colli Euganei DOC nasce dall'unione di uve Merlot e Cabernet.

Il Moro Polo si rivela un sorprendente e piacevole compagno a tavola: un vino corposo e allo stesso tempo fresco, dal gusto avvolgente e persistente.

Il carattere fiero e schietto del nostro vino rende onore al "Moro Polo", guardaboschi che custodi le vaste pendici del Monte Venda durante lo scorso secolo.

## Uve

Merlot, Cabernet

## Annata

2020

## Grado alcolico

13,5% vol

## Abbinamenti con il nostro Moro Polo

Il vino rosso Moro Polo si presenta nel calice con un colore rosso rubino intenso, sentori di piccoli frutti rossi, sensazioni avvolgenti di spezie ed erbe balsamiche. Mantiene una buona freschezza e sorprende per l'ottima pulizia di beva con un finale persistente. È perfetto da servire a tavola in abbinamento a sapori forti come carni rosse, uno spezzatino di cinghiale o pappardelle al ragù di corte e formaggi stagionati di malga. Servire a 18°C.

## Storia del Moro Polo e del taglio bordolese

Il viaggio del Merlot e del Cabernet inizia nella Gironda in Francia per giungere in Italia nella seconda metà del 1800. Ogni etichetta ha per noi un significato. Per questo vino bordolese abbiamo deciso di fare una dedica speciale ad Antonio Lionello, anche chiamato "Moro Polo". Un personaggio legato alla terra e ai valori dei Colli Euganei, una guardia campestre giurata dall'animo retto e fiero, capace di coltivare nella comunità una profonda amicizia e un solenne impegno. Il Moro Polo venne scelto come guardaboschi fidato dal Conte Giusti del Giardino, al tempo proprietario di vasti appezzamenti sul Venda, terreni di cui in parte oggi ci prendiamo cura noi.



# Merlot Colli Euganei DOC

## SASSONERO

Il Sassonero Merlot Colli Euganei DOC della selezione di vini rossi Zanovello è un Merlot pieno, corposo e avvolgente. La sorprendente persistenza e complessità del gusto e dei profumi rendono questo vino rosso un'eccellenza di Ca' Lustra.

Le difficoltà temprano l'uomo e la vite: le vigne di Merlot, impavide, affrontano estati torride e siccitose generando un vino intenso e inebriante, predisposto a lunghi invecchiamenti.

### Uve

Merlot

### Annata

2019

### Grado alcolico

14,5% vol

### Abbinamenti con il nostro Merlot Sassonero

La scarsa produttività e l'affinamento in botti di rovere rendono il Sassonero un Merlot pieno e avvolgente. Un vino rosso dai sentori fruttati di more, prugne, marasche e ciliegie mature, contornato da note floreali di geranio e viola e da una delicata speziatura. L'elegante struttura è equilibrata da tannini setosi, elevata sostanza secca e grande freschezza. Il Sassonero Merlot è ideale per accompagnare un tagliere di affettati, ma anche secondi piatti di carne, meglio se succulenti o lievemente untuosi. Provatelo con un delizioso filetto di maiale alle prugne o con l'oca "in onto". Aprire un paio di ore prima e servire a circa 18°C.

### Storia e produzione del Merlot

Originario della Gironda in Francia, il Merlot è arrivato nei Colli Euganei nella seconda metà del 1800, trovando una dimora ideale.

Le nostre vigne di Merlot, posizionate su suoli poco profondi e circondate da affioramenti di scaglia rossa calcarea, si "aggrappano" alla roccia madre generando un vino rosso intenso. Il Sassonero prende il nome dal Sassonegro, località dove coltiviamo le nostre vigne.



# Cabernet Colli Euganei DOC

## GIRAPOGGIO

Il Girapoggio Cabernet Colli Euganei DOC è un vino dal sorso pieno e persistente, quasi imperscrutabile al primo assaggio. Una terra magra, calcarea e difficile genera uve estremamente concentrate. Per assecondare la naturale conformazione del territorio, abbiamo piantato i nostri vigneti di Cabernet a "girapoggio". Qui otteniamo un vino rosso longevo che accosta i tipici sentori erbacei e speziati a note calde e fruttate.

### Uve

Cabernet

### Annata

2017

### Grado alcolico

14% vol

### Abbinamenti con il Cabernet Girapoggio

Il nostro Girapoggio si esprime con dinamicità nel calice: le tipiche note erbacee e speziate del Cabernet sono bilanciate da sentori di frutti rossi maturi e sotto spirito, lasciando poi spazio a profumi terziari di tabacco e cacao. Al sorso conserva una complessità coerente con l'olfatto, unitamente a un tannino intrigante e persistente. La struttura del Cabernet Girapoggio lo rende un vino rosso ideale per essere abbinato a cotolette di maiale speziate, spezzatini, anatra in salsa "pevarada" e formaggi stagionati. Consigliamo di stappare il vino qualche ora prima e servire a circa 18°C.

### Storia di un vitigno antico: il Cabernet

Il Cabernet Sauvignon è un vitigno internazionale originario della zona di Bordeaux in Francia. Un vino di notevole longevità che grazie alla sua struttura e alla sua eleganza è tra le varietà più diffuse al mondo. Nato dall'incrocio genetico tra Cabernet Franc e Sauvignon Blanc, il Cabernet Sauvignon riesce a manifestare al meglio le caratteristiche del terroir in cui si trova pur mantenendo riconoscibili le sue tipiche note erbacee e speziate. La ricchezza del suolo euganeo, dovuta alla combinazione tra roccia vulcanica e scaglia calcarea, conferisce al nostro Girapoggio un corpo solido con note minerali, di tabacco e cuoio.



# Rosso Colli Euganei DOC

## NATÌO

Figlio irripetibile di ogni unica vendemmia, il Natìo Rosso Colli Euganei DOC è un taglio bordolese pensato per durare nel tempo. Il nostro Natìo nasce solo in poche annate, quando Cabernet e Merlot si combinano perfettamente per dare vita ad un vino di grande struttura. Sorprendono la piacevolezza del gusto fin dalla giovane età, la profondità e l'eleganza delle sensazioni che dona.

### Uve

Cabernet, Merlot

### Annata

2015

### Grado alcolico

14,5% vol

### Abbinamenti con il nostro Natìo

Il Natìo Rosso Colli Euganei DOC è un vino rosso di grande struttura ed eleganza. Una volta versato nel calice spazia dai piccoli frutti rossi sotto spirito alla prugna, da sentori speziati ed erbacei a lievi sfumature tostate. Dotato di grande mineralità, conquista con un tannino presente ma fine. Un vino che colpisce per profondità e persistenza piuttosto che per esuberanza. Per il suo sorso avvolgente, il Natìo si accompagna alla perfezione con formaggi stagionati, brasati, arrosti e cacciagione. Ottimo anche come vino da meditazione. Consigliamo il servizio a 18°C.

### La storia

La scelta del nome Natìo è un omaggio al vino che nasce solo in determinate annate caratterizzate da particolari condizioni climatiche. Dopo un'attenta selezione delle uve, una macerazione prolungata e un lento affinamento otteniamo un vino dal perfetto equilibrio. Longevo, fuori dall'ordinario, che racconta il nostro bisogno di ricerca e sperimentazione riflettendo il forte carattere euganeo.







# Vini dolci

## **Equilibrio, raffinatezza, ricerca.**

I Vini Dolci Ca' Lustra Zanovello sono frutto di un **processo continuo di ricerca e della dedizione** con cui lavoriamo le nostre terre e le nostre uve. Una completa selezione di vini ideali per accompagnare un dessert, un brindisi o un momento di relax.

La nostra continua ricerca e il profondo rispetto nei confronti di una **terra** così **vocata ai Moscati**, ci spingono a tradurre le uve in **vini intensi ed equilibrati** che parlano di tradizione ma anche innovazione. **Frutto della nostra voglia di sperimentare è il Nero Musqué**, un vino dolce meditativo che produciamo nelle nostre terre siciliane e che vanta un legame profondo con i Colli Euganei.

Colli Euganei DOCG

# FIOR D'ARANCIO SPUMANTE

Il Fior d'Arancio DOCG Colli Euganei Spumante è un vino profumato dal perlage elegante. Tra i vini dolci, da sempre accompagna le feste per la sua freschezza.

Il Fior d'Arancio, varietà di uva Moscato Giallo coltivata nei Colli Euganei, ha un carattere mediterraneo, solare e vigoroso. Buccia spessa e colorata, profumi intensi e polpa croccante, sono gli elementi distintivi di questa varietà che ama i siti luminosi e asciutti.

## Uve

Fior d'Arancio (Moscato Giallo)

## Annata

2022

## Grado alcolico

7% vol

## Abbinamenti con il nostro Fior d'Arancio Spumante

Il nostro Fior d'Arancio Spumante è un vino fine ed elegante, con un perlage persistente. Dotato di ottima freschezza, richiama il tipico profumo aromatico dell'uva Moscato Giallo: note floreali, agrumate e di frutti bianchi freschi, con sfumature di erbe aromatiche. Al palato è dolce ma non stucchevole, accompagnato da un'ottima freschezza e mineralità. È l'ideale per i brindisi delle feste. Per il suo delicato equilibrio gusto-olfattivo si sposa perfettamente con focacce dolci, creme e crostate, semifreddi, panettoni e colombe pasquali. Consigliamo di servire a circa 6°C.

## La storia del Fior d'Arancio dei Colli Euganei

Probabilmente originario della Siria, il Moscato Fior d'Arancio è ampiamente diffuso nei Colli Euganei e nel 2011 ha ottenuto l'attribuzione della DOCG Colli Euganei Fior d'Arancio. Il nome deriva dai sentori floreali e agrumati che caratterizzano questo vitigno aromatico dal grappolo fino al calice. La sua versatilità permette di produrre diverse espressioni: dal vino secco allo spumante dolce, al vino passito. La versione di spumante dolce è forse quella più conosciuta e oltre alla sua leggerezza regala profumi di frutta gialla, agrumi, fiori, spezie dolci ed erbe aromatiche.



## Moscato Veneto IGT

# REITIA

Il nostro Reitia Moscato Veneto IGT è un vino bianco da dessert, strutturato ma di agile beva. Tra i vini dolci si caratterizza per le sue note avvolgenti e dolci e per i sentori aromatici e persistenti. Il colore dorato e lucente anticipa le note olfattive di miele, eucalipto, spezie dolci e frutta esotica candita. Al palato colpisce per freschezza, eleganza ed equilibrio.

**Uve**  
Moscato

**Annata**  
-

**Grado alcolico**  
11,5% vol

### Abbinamenti con il nostro Moscato Reitia

Il nostro Moscato Reitia è un vino aromatico, dolce ma non stucchevole, consistente ma non impegnativo. Al naso spiccano note di miele, fiori bianchi e gialli appassiti, agrumi canditi e frutta surmatura, spezie dolci. Al sorso è nettarino e mai pesante, molto persistente. È il vino dolce da avere sempre a portata di mano per una crostata, un dolce fatto in casa o la piccola pasticceria. La sua morbidezza e la freschezza lo rendono adatto ad accompagnare anche formaggi stagionati. Consigliamo di servire a circa 14-16°C.

### La storia del Moscato Reitia

Il nostro Moscato Reitia è il vino dolce che ben si accompagna a quasi tutti i dessert. La sua piacevole versatilità è dovuta all'armonia che abbiamo ricercato tra la struttura e la freschezza del Moscato Bianco e la grande aromaticità del Moscato Giallo. Il corredo olfattivo spazia dalle note floreali dolci a quelle fruttate di polpa bianca, fino alle erbe aromatiche. Assaporata la dolcezza, rimane un ottimo equilibrio acido-sapido.



Colli Euganei DOCG

# FIOR D'ARANCIO PASSITO

Il nostro Fior d'Arancio Passito è un vino dai profumi ampi e avvolgenti che lo rendono un fiore all'occhiello della produzione di vini dolci Ca' Lustra Zanovello.

Il Fior d'Arancio, la varietà di uva Moscato Giallo coltivata nei Colli Euganei, rivela un carattere fortemente mediterraneo, solare e vigoroso. Dopo l'appassimento, i grappoli danno vita a un vino complesso ed elegante.

## Uve

Fior d'Arancio (Moscato Giallo)

## Annata

2019

## Grado alcolico

15% vol

## Abbinamenti con il nostro Fior d'Arancio Passito

Il nostro Fior d'Arancio Passito ha un colore ambrato e brillante, al naso presenta ampi sentori di frutta surmatura e candita, agrumi, frutta secca, fichi caramellati, miele, fiori di zagara e gelsomino, polline, pout-pourri, cannella e cardamomo. Al sorso i marcatori olfattivi si amplificano, accompagnati da un eccellente equilibrio tra freschezza e residuo zuccherino. Ideale come vino da meditazione, accompagna la pasticceria secca e i formaggi erborinati o molto stagionati. Consigliamo di servire a 14-16°C.

## La storia del Moscato e del Fior D'Arancio Passito

I Colli Euganei sono una terra vocata ai Moscati. Nel tempo l'attenzione dei vignaioli si è concentrata, oltre che sul Moscato Bianco, anche sul Moscato Giallo, una tipologia di Moscato che si esprime al meglio in questa zona dal clima mite dove non mancano le escursioni termiche. Il Moscato Giallo, qui conosciuto come Fior d'Arancio, deve il suo nome ai tipici sentori floreali e agrumati. Nel 2011 ha ottenuto il riconoscimento della DOCG Colli Euganei.

L'attenzione con cui produciamo il nostro Passito emerge fin dai primi momenti: la vendemmia fatta a mano fa sì che le uve arrivino in cantina adagiate in piccole cassette per essere successivamente selezionate. Scegliamo solo grappoli con acini perfettamente integri, asciutti e maturi da disporre sui graticci ad appassire.



Vino Rosso

# NERO MUSQUÉ

Tra i nostri vini dolci, il Nero Musqué è il più curioso, un intenso e prezioso esempio di vino dolce rosso: un raro gioiello ampelografico che collega i Colli Euganei alle terre sicule.

La voglia di sperimentare ci ha portati in Sicilia, dove abbiamo trovato il luogo ideale per coltivare il Moscato Nero, da cui nasce il Nero Musqué. Un concentrato di profumi e sapori che ricorda le piante aromatiche della macchia costiera.

## Grado alcolico

15 % vol

## Abbinamenti con il vino dolce siciliano Nero Musqué

Il Nero Musqué è un vino rosso dolce e raro, dalle profonde intensità aromatiche e balsamiche di mirto e macchia mediterranea che si fondono in armonia con i profumi di frutta rossa sotto spirito, albicocca sciropata e mela cotogna. Al sorso regala sensazioni contrastanti date dall'ottimo equilibrio fra zuccheri, tannino setoso, sapidità pronunciata, freschezza e dinamicità. Vino molto persistente che invita al riassaggio.

Le note dolci del Nero Musqué lo rendono ideale per abbinamenti con croccanti di frutta secca, cioccolato non troppo fondente e alcuni formaggi erborinati.

Il Nero Musqué è anche un perfetto vino da meditazione e una chicca da condividere in famiglia e con gli amici. Stappare e servire a 14-16°C.

## La storia di un viaggio: quella del Nero Musqué

Il Nero Musqué è più di un vino dolce: è la storia di un viaggio che ha inizio nei Colli Euganei e arriva nelle calde terre di Sicilia. Nel 2005 abbiamo dato inizio a un percorso di sperimentazione, in collaborazione con l'Istituto Regionale Vite e Vino di Sicilia, che aveva come focus uno studio su diverse varietà di Moscati. Questa è stata anche l'occasione per trovare nuova dimora alle piante di Moscato Nero che volevamo preservare. Un vitigno esigente e poco produttivo, migrante tra i diversi lidi del Mediterraneo, che ha trovato la propria collocazione ideale sulla sommità di una ventilata collina tufacea affacciata sul Tirreno. Qui otteniamo un vino dolce unico in quanto a profumi e sapori.





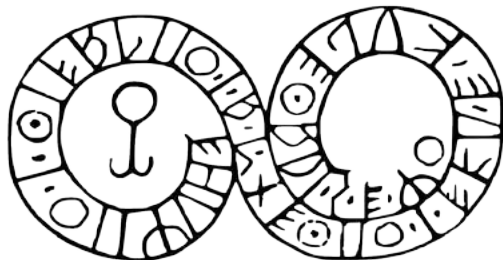
**CàLUSTRA**



ZANOVELLO

Ca' Lustra di Zanovello Franco & C. s.s. Società Agricola  
via San Pietro 50 - Faedo di Cinto Euganeo (PD)  
+39 0429 94128 - [info@calustra.it](mailto:info@calustra.it) - [www.calustra.it](http://www.calustra.it)

# CàLUSTRA



## ZANOVELLO

*ORGANIC WINES*

*Wine catalogue*

*2023*



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





# Wine List

## Ca' Lustra Wines

Serprino Colli Euganei DOC

Bianco Colli Euganei DOC

Rosso Colli Euganei DOC

## Zanovello Selections

Bianco Veneto IGT "Olivetani"

Moscato Secco Veneto IGT "A Cengia"

Manzoni Bianco Veneto IGT

Bianco Veneto IGT "Roverello"

Garganega Veneto IGT

Rosato Veneto IGT

Marzemino Veneto IGT "Belvedere"

Merlot Veneto IGT "Le Cerese"

Cabernet Veneto IGT "Sgussa"

Rosso Colli Euganei DOC "Moro Polo"

Merlot Colli Euganei DOC "Sassonero"

Cabernet Colli Euganei DOC "Girapoggio"

Rosso Colli Euganei DOC "Natio"

## Sweet Wines

Fior d'Arancio DOCG Colli Euganei Spumante

Fior d'Arancio DOCG Colli Euganei Passito

Vino Rosso Nero Musqué

*Organic wines that represent us, our roots and our history. They tell about our studies and experimentations in the Euganean Hills.*

A journey of more than 45 years in a land rich in history and character.

Since 1977 Ca' Lustra has been involved, with ethic enthusiasm, in the Euganean viticulture, keeping the company always focused on its goals: sustainability and quality. It has been an exciting walk among a unique land, both for its natural and historic values.

The company, founded by Franco Zanovello, is now run by his son Marco and his daughter Linda, who are involved both in the vineyards cultivation and the winery management, with the help of several motivated collaborators.

The 25 hectares of vineyard, with other 15 of olive grove, woodland and grassland, are all located in the heart of the Euganean Hills Regional Park, divided into "cru" according to different pedoclimatic features.

The deep knowledge of the territory, the incessant study and experimentation, together with the historical research, are the basis of the company's personality.



# Ca' Lustra Wines

**Goodness, simplicity, recognisability.**

Ca' Lustra Wines **genuinely reflect the identity of the territory of the Faedo valley**, where our company was born. Here the variety of soils and microclimates allows for the cultivation of different grapes, such as Tai Bianco, Moscato, Garganega, Merlot and Cabernet.

Meanwhile we produce these wines, we also respect the Euganean Hills territory. We choose **sustainable cultivation practices** that protect the soil and the plants: the use of light means so as not to compact the soil and ensure a greater supply of natural organic nutrients, the carrying out of much work by hand, the non-use of pesticides, which is fundamental for the production of wines that respect the environment. In the cellar, we work through slow, patient and careful processes to obtain natural and sincere wines.

# Colli Euganei DOC

## SERPRINO

Serprino Colli Euganei DOC comes from the Glera grape, known in the Euganean Hills as Serprina. It is not known whether the Glera grape first arrived here or in the Treviso area after its probable origin in Istria. We grow our Serprino on hilly soils of volcanic origin. The good temperature range gives fresh, floral aromas to this sparkling white wine.

### Grape varieties

Serprina (Glera)

### Vintage

2022

### Alcohol

11% vol

### Pairings with our Serprino

Our Serprino Colli Euganei DOC wins you over with its freshness and aromas of apple and white flowers. On the palate the bubbles are subtle and unobtrusive.

Serprino is a timeless joker at the table for its sparkling aromaticity, integrated in a soft and fresh structure. Delicious when paired with a salmon vol-au-vent or a fine mixed fry, it is the summer wine par excellence to open with ease. Serve chilled at about 6°C.

### The history of Serprino

Serprina is the name of the Glera grape in the Euganean Hills. Originally from Istria, this variety has spread widely in the Veneto region. In the Euganean Hills it produces fruity wines with good freshness and flavour, usually sparkling, with an agile and undemanding structure. Excellent for aperitifs or light first courses.



# Colli Euganei DOC

## BIANCO

Garganega, Tai Bianco, Sauvignon, Moscato and Pinot Bianco make up this traditional blend balanced between aromaticity, texture and drinkability. The color is straw yellow with lively reflections, the bouquet is reminiscent of wild flowers and white pulp fruit, the taste is pleasantly rounded with a tantalizing freshness.

### Grape varieties

Garganega, Tai Bianco, Sauvignon, Moscato and Pinot Bianco

### Vintage

2022

### Alcohol

12% vol

### Pairings with our Bianco

Our Bianco Colli Euganei DOC is a dry, fragrant and savory white wine. Fruity and floral hints are expressed broadly both on the nose and palate, leaving a pleasant sensation of freshness on the finish.

It is perfect as an aperitif, it goes well with a vegetable first course or a slice of prosciutto crudo. It surprises when paired with a pizza. We suggest serving at around 10°C.

### The history of Colli Euganei Bianco

Before wine acquired the important commercial value it has today, farmers used to plant many varieties of grapes next to each other and sometimes grew a small vegetable garden between the rows. This increased the plants' resistance to pathogens due to the variety of cultivation and ensured the family's annual sustenance.

When harvest time arrived, the grapes were picked, pressed and vinified together. This wine received DOC status in 1969 and since then has been one of the most important white wines of the Euganean Hills.

Nowadays, the blend is decided by the sensitivity of the cellar-man who, while remaining within the parameters dictated by the regulations, seeks balance by choosing from the white grapes most widely grown in the area.



# Colli Euganei DOC

## ROSSO

Rosso Colli Euganei DOC is a red wine with a versatile character, a sincere expression of our territory. Grapes from volcanic, clayey and calcareous soils give rise to a fruity and floral red, fresh and balanced. The tannin is gentle. Ideal for drinking in its young years, excellent for everyday cooking.

### Grape varieties

Merlot, Cabernet

### Vintage

2021

### Alcohol

14% vol

### Pairings with our Rosso

Our Rosso is a red wine that finds its balance in the combination of the fruitiness of Merlot and the more herbaceous and spicy notes of Cabernet and Carménère. The sip is juicy, the tannin not accentuated and the finale is fresh and savoury.

Our Rosso Colli Euganei DOC is a young and dry red wine whose freshness and pleasantness make it an easy accompaniment to everyday cuisine. Excellent with baked pasta, veal cutlets or a mortadella rosette. Serve at 18°C.

### The history of Colli Euganei Rosso

Merlot and Cabernet arrived in the Euganean Hills in the second half of the 1800s and immediately found an ideal home. In 1969 the union of these grapes was awarded DOC status, making Colli Euganei Rosso the oldest DOC in our area along with Bianco and Moscato.

The great wealth of soils and micro-climates of the Euganean Hills makes it possible to obtain with Merlot and Cabernet both fresh and light wines and more important, austere wines suitable for long ageing.





# Zanovello Selections

## **Structure, complexity, longevity.**

The marvellous **richness of the Euganean Hills terrain**, combined with our **passion** and **desire to experiment**, have always driven us towards wine production based on **respect for the environment, the raw materials and the people** who will enjoy the fruit of our labour.

Acting sustainably also means **preserving the biodiversity** of the soil. This is why we cultivate different grape varieties such as Garganega, Pinot Bianco, Tai Bianco and Moscato that allow us to produce white wines such as Olivetani Bianco Veneto IGT and 'A Cengia Moscato Secco Veneto IGT. Wines with floral and fruity aromas, in perfect balance between structure, freshness and flavour.



# Bianco Veneto IGT

## OLIVETANI

The Olivetani Veneto Bianco IGT is a wine from the Zanovello Selections that tells an exciting story. A successful blend of white grapes that ranges from sweet floral aromas to ripe, exotic fruit.

A white wine with a good balance of freshness and sapidity. Warmth, minerality and persistence are recognizable on the palate.

### Grape varieties

Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon, Tai Bianco and Moscato

### Vintage

2020

### Alcohol

12,5% vol

### Pairings with our Bianco Olivetani

Our Olivetani is a dry, fragrant "Bianco" (Local typical blend of white grapes) that, like all white wines of the Zanovello Selections, improves over the years. The fruity and floral aromas, savouriness and structure give this white wine a perfect balance, making it versatile at the table. It pleasantly accompanies both land and seafood dishes, such as a slice of good prosciutto crudo, tortellini or a seafood plateau. Serve at around 12–14°C.

### The history of our Olivetani

Once upon a time in the Euganean Hills, farmers used to plant many varieties of grapes next to each other and often cultivated a small vegetable garden between the rows. This habit guaranteed the family's annual sustenance and increased the plants' resistance to pathogens thanks to the variety of cultivation. When harvest time arrived, the grapes were picked, pressed and vinified all together. We started from this page of rural history to create Olivetani, a complex white wine that owes its balance to the careful choice of white grapes. Thanks to separate vinification and slow processing we are able to get the best out of each grape. Thanks to separate vinifications and slow processing, we are able to get the best out of each grape.



# Moscato Secco Veneto IGT

## ‘A CENGIA

‘A Cengia Moscato Secco Veneto IGT is the most curious of the white wines of the Zanovello Selections, thanks to its distinct aromaticity. The nose opens to the floral bouquet of white and yellow flowers, evolving into hints of ripe white-fleshed fruit and aromatic herbs, recalling the notes of a sweet Muscat, but revealing its dry nature with a perfect balance of acid and savoury on the palate.

### Grape varieties

White Muscat

### Vintage

2020

### Alcohol

11,5% vol

### Pairings with our Moscato Secco

Our ‘A Cengia is a dry and crisp Moscato Bianco that evolves with time, revealing an attractive and original aromatic complexity. The solid mineral structure of our Moscato Secco ‘A Cengia allows for challenging pairings: it is ideal with salmon, eggs and asparagus, first courses with wild herbs, as well as meat or fish tartare. Serve at around 12-14°C.

### The history of Moscato Secco ‘A Cengia

Records of Moscato Bianco cultivation in Veneto date back to the 13th century.

In the 1980s, Franco Zanovello, a passionate innovator, was among the first to experiment with a dry version with the aim of producing a wine that was complex and long-lived. We still experiment a great deal with this wine today, striving to obtain an increasingly curious and elegant product, capable of combining the aromatic dowry with a mineral and fresh sip.

It is on the higher slopes of the Euganean Hills and on the terraces (cengie) carved out by farmers over centuries of hard work that we cultivate our Moscato Bianco with care and professionalism. The excellent sun exposure and the mineral richness of the soils allow us to obtain a white wine characterised by the dynamism of unmistakable aromas and an intense flavour.



Veneto IGT

# MANZONI BIANCO

Among the white wines of the Zanovello Selections, the Manzoni Bianco Veneto IGT is one of the most striking in terms of flavour, complexity on the palate and persistence. A white wine to be tasted even over the years to grasp the interesting evolution of the typical hydrocarbon hints. The Manzoni Bianco lives on well-drained soils mixed with marl and rhyolitic rocks. The sip is full with an excellent acid – sapid balance.

## Grape varieties

Manzoni Bianco (Incrocio Manzoni 6.0.13)

## Vintage

2019

## Alcohol

13,5% vol

## Pairings with our Manzoni Bianco

The Manzoni Bianco grape gives us an expressive, full-bodied wine that expresses intense hints of citrus and crisp white-fleshed fruit, mineral and slightly hydrocarbon notes on the nose. Our Manzoni Bianco is ideal with baked turbot and potatoes, crudités and stuffed pastas. Also perfect with medium-aged cheeses. Serve at around 12–14°C.

## The history of Manzoni Bianco

Manzoni Bianco was created in the 1930s in the Oenological School of Conegliano, a point of reference for oenology thanks to prominent figures such as the teacher and later headmaster Luigi Manzoni. He studied vine diseases and genetics with the aim of obtaining varieties that were better in terms of quality and more resistant to disease than those cultivated until then. From 1924 to 1935 he experimented with hundreds of hybridisations among grape varieties. Some crosses were very successful, among them the Incrocio Manzoni 6.0.13 (Riesling Renano X Pinot Bianco), which we have been cultivating on the slopes of Monte Venda since the 1980s thanks to Franco Zanovello. From these deep soils rich in organic substance, characterised by a good temperature range and exposure, we produce a wine of great pleasantness and longevity.



# Bianco Veneto IGT

## ROVERELLO

The Roverello Bianco Veneto IGT is one of the most elegant and sought-after wines from the Zanovello Selections. We have enriched the Chardonnay with a selection of our best grapes, obtaining a richer and more balanced white wine.

Our Bianco Roverello wine grows on lean soils. Here the rhyolitic rock, under the tenacity of the oak tree roots, disintegrates into sand, crushed stone and clay.

### Grape varieties

Chardonnay, Moscato and Manzoni Bianco

### Vintage

2018

### Alcohol

12,5% vol

### Pairings with Bianco Roverello

Our Roverello is a white wine that elegantly combines the warm and exotic aromas of Chardonnay with the minerality and citrus notes of Manzoni Bianco. A hint of Moscato enriches the bouquet.

A glass of Roverello is ideal with freshwater fish, mushroom risotto and egg pasta. It is not afraid to be paired in recipes with truffles or artichokes. We recommend serving at around 12-14°C.

### The history of our Roverello

The origins of Chardonnay are unclear: it probably originated in the Middle East, thanks to a spontaneous cross between Pinot Noir and Gouais Blanc (of Slavic origin). Spread throughout the world, it is one of the most versatile varieties. When harvested early, it retains a good acidity that makes it suitable for sparkling wine; aged in new barrels, on the other hand, it tends to bring out the butter and tropical fruit hints that characterise it.

We grow Chardonnay in the Roverello area, right above the winery. To give it an extra touch of freshness and personality, we added small percentages of Manzoni Bianco and Moscato.



Veneto IGT

# GARGANEGA

Garganega Veneto IGT is a white wine that is the result of long experimentation. After about ten years, having reached the desired balance, our Garganega entered the Zanovello Selections.

It grows on a strand of grey marl, giving us an unusual white wine with a golden colour and complex aromas. On the palate, the taste is dry, full, with an excellent acid-savoury balance.

## Grape varieties

Garganega

## Vintage

2020

## Alcohol

11,5% vol

## Pairings with our Garganega

Our Garganega is a full-bodied white wine that impresses with its complexity on the palate well complemented by freshness. The intense golden colour anticipates scents of overripe and dehydrated fruit. In the end it is persistent, slightly tannic and spicy, with a good acidic-savoury balance.

Our Garganega is a white wine perfect to accompany ethnic cuisine: chicken curry or spicy first courses. It is not afraid to accompany fish au gratin and spicy first courses. We recommend serving at 12-14°C.

## The history of Garganega

Garganega is a grape variety prevalent mainly in Veneto, where it has found ideal soils. High productivity and good resistance to pathogens have led to its widespread diffusion. The grapes, large and golden in colour, are harvested at the end of September and are suitable for macerations and withering. The macerations in particular give the wine intense, golden colours, with broad olfactory nuances ranging from fresh and dried fruit to sweet yellow flowers, with hints of citrus and balsamic herbs. Our Garganega has its home on a grey marl seam, which we call "tère bianche" (white soil) here, that cuts the valley in half. It is a difficult soil to cultivate, hard and stingy in dry years and all too exuberant in wet ones.



Veneto IGT

# ROSATO

From the encounter between Merlot and Cabernet comes our Rosato Veneto IGT. The vines live in a sunny land where broom, olive trees and aromatic plants grow. Vinified in rosé, these grapes give us a wine with a rich and lively colour, with fragrant nuances of dried flowers, crisp white fruits and aromatic herbs. The balance between freshness and savouriness is tantalizing, making the sip taut and always interesting.

## Grape varieties

Merlot, Cabernet

## Vintage

2020

## Alcohol

13% vol

## Pairings with our Rosato

Our Rosato is an unusual rosé that impresses with its taste-olfactory complexity and versatility in pairing. The nose alternates between fresh hints of small red fruits and nuances of dried leaves and cloves. The sip is full and invites one to taste again thanks to the acid-flavoured balance. Its fullness allows it to range from a meat tartare to a plate of spaghetti with butter and anchovies, favouring dishes with a savoury or spicy tendency. We recommend uncorking a couple of hours earlier and serving at 12-14°C.

## The history of our Rosato

Merlot and Cabernet, vines originating in France, spread to the Euganean Hills in the second half of the 1800s. Merlot expresses itself with fruity nuances and gentle tannin, Cabernet stands out for its herbaceous notes and vigorous tannin.

Given the concentration of our red wines, was it possible to create a lighter wine? We took up this challenge with curiosity, from which our Rosato was born in the late 2000s. A long-lived wine with an excellent structure obtained through a few hours of maceration. The delicate, fruity aromas in its youth, which evolve into warmer notes, invite you to discover our Rosato even years later.



# Marzemino Veneto IGT

## BELVEDERE

Our Belvedere Marzemino Veneto IGT tells of the conviviality of the Veneto countryside. The name is a tribute to the Belvedere vineyard, a panoramic hillock of red clay limestone. We are convinced that by nourishing the vines with the sun of the West, with the red and purple tones of the flowers and with the greens of the oak and chestnut woods, we will have a companion with an open word, a wine that declares all its sympathy.

### Grape varieties

Marzemino

### Vintage

2020

### Alcohol

12,5% vol

### Pairings with our Marzemino Belvedere

Marzemino is a semi-aromatic grape variety that transfers a typical violet colour to the wine. The nose offers fruity and pulpy scents, with floral violet and lightly spiced nuances. On the palate it is soft, with an agile and well-balanced mouthfeel, and can be appreciated from its young years. With its agile and spicy sip, Marzemino goes well with cured meats and mature cheese that enhance the rustic character of this semi-aromatic variety. Also great with meat stews. Serve at 16-18°C.

### The history of Marzemino

Appearing in Italy around the 15th century thanks to the sea trade of the Republic of Venice, Marzemino spread to the Veneto, Trentino and Lombardy regions. This grape gives rise to a wine that smells of red fruits, plums and dried flowers. Endowed with good acidity and lightness, it is often a wine to drink in youth. On the Euganean Hills the cultivation of these grapes is no longer so widespread, but we like to think that its aromatic expressions are as close to our roots as possible. Because of its deep bond with the territory, we have chosen to produce Marzemino Nero. Compared to its relative Marzemina Bastarda, it is a less productive and more delicate grape variety, but one that gives more elegant and long-lived expressions.



# Merlot Veneto IGT

## LE CERESE

Le Cerese Merlot Veneto IGT originates where volcanic and sedimentary rocks have disintegrated to form lean, deep soils. We grow a Merlot that guarantees moderate but constant yields, resulting in a wine with a dry and solid body. Distinctly fruity with notes of cherry and morello cherry, Le Cerese tells in the glass the characteristics of the terroir in which it is cultivated, surrounded by olive groves and fruit trees.

### Grape varieties

Merlot

### Vintage

2020

### Alcohol

13% vol

### Pairings with our Merlot Le Cerese

Le Cerese Merlot is a ruby-coloured red wine. In the glass it opens with aromas of morello cherry and red fruits surrounded by spices and balsamic notes. The sip is dry, pleasantly fresh and savoury, crisp and persistent. Easy-drinking and very versatile.

Thanks to its slim body and freshness, Le Cerese is a pleasant accompaniment to baked pasta and roasts. But also medium-aged cheeses or a simple salami sandwich. We recommend serving between 16 and 18°C.

### The history of Le Cerese

Le Cerese represents an idea and its execution: we wanted a wine that was agile and fine, retaining the freshness and fruity notes of morello cherry and cherry of the Merlot grape. A short ageing period completes the work. Ready to drink immediately, it surprises after a few years. The name 'Le Cerese' is a tribute to the cherry trees that surround the vineyard.





# Cabernet Veneto IGT

## SGUSSA

The Sgussa Cabernet Veneto IGT is a wine with a strong varietal character. The nose is striking for its herbaceous and spicy notes, the palate is full and persistent. The lean, deep soils of volcanic and sedimentary origin make the presence of tannin unobtrusive. Thanks to its freshness, it is an excellent red wine from a young age, which can also be discovered with pleasure after a spell in the bottle.

### Grape varieties

Cabernet

### Vintage

2020

### Alcohol

13% vol

### Pairings with our Cabernet Sgussa

Our Sgussa Cabernet Veneto IGT is a ruby red wine with purple shades. Juicy, with herbaceous and spicy hints, it is fresh, soft, savoury and persistent on the palate.

Due to its rustic nature, Cabernet Sgussa pairs perfectly with mature cheese and stews, both wild boar and venison. Also perfect with pork: ribs, shank, grilled, roasted. We recommend serving at 16–18°C.

### The history of Sgussa

Cabernet is a versatile variety cultivated almost all over the world. On volcanic, deep and fertile soils it has good vigour and gives wines with good structure. Short ageing refines its character.

The name 'Sgussa', which means 'peel' in dialect, is also the name of the restaurant that overlooks our Cabernet vineyard.



Rosso Colli Euganei DOC

# MORO POLO

Moro Polo Rosso Colli Euganei DOC is a red wine from the Zanovello Selections created from a blend of Merlot and Cabernet grapes.

Moro Polo is a surprising and pleasant companion at the table: full-bodied and fresh at the same time, enveloping and persistent on the palate.

The proud and forthright character of our wine honours "Moro Polo", a forester who guarded the vast slopes of Monte Venda during the last century.

## Grape varieties

Merlot, Cabernet

## Vintage

2020

## Alcohol

13,5% vol

## Pairings with our Moro Polo

The red wine Moro Polo has intense ruby red colour, has hints of small red fruits, enveloping sensations of spices and balsamic herbs. It is characterised by a good freshness and surprises with a very clean drinking experience and a persistent end. It is perfect served in combination with strong flavours such as red meat, a wild boar stew or pappardelle with a court ragout, and mature cheeses such as malga cheese. Serve at 18°C.

## History of the Moro Polo and the Bordeaux blend

The journey of Merlot and Cabernet began in the Gironde in France and reached Italy in the second half of the 1800s. Every name, every label has a meaning for us. For this Bordeaux wine, we decided to make a special dedication to Antonio Lionello, also known as "Moro Polo". A character closely linked to the land and values of the Euganean Hills, a sworn country guard with an upright and proud soul, capable of cultivating deep friendship and solemn commitment in the community. Moro Polo was chosen as a trusted forester by Count Giusti del Giardino, at the time the owner of vast plots of land on Venda, land that we partly look after today.



## Merlot Colli Euganei DOC

# SASSONERO

The Sassonero Merlot Colli Euganei DOC from the Zanovello red wine selection is a full-bodied and enveloping Merlot. The surprising persistence and complexity of taste and fragrance make this red wine a Ca' Lustra excellence.

Difficulties temper man and vine: our Merlot vines, fearless, face torrid and dry summers generating an intense and heady wine, suitable for ageing.

### Grape varieties

Merlot

### Vintage

2019

### Alcohol

14,5% vol

### Pairings with our Merlot Sassonero

The low yield and ageing in wooden barrels make Sassonero a full-bodied and enveloping Merlot Colli Euganei DOC. A red wine with fruity aromas of blackberries, plums, morello cherries and ripe cherries, surrounded by floral notes of geranium and violets and a delicate spiciness. The elegant structure is balanced by silky tannins, high dryness and great freshness. Sassonero Merlot is ideal to accompany a platter of cold cuts, as well as second courses of meat, in particular a delicious pork fillet with plums. Leave to decant and serve at around 18°C.

### History and production of Merlot

Originally from the Gironde in France, Merlot has spread to Italy since the second half of the 19th century.

Our Merlot vines, located on shallow soils and surrounded by outcrops of red limestone scales, 'cling' to the mother rock, generating an intense red wine. Sassonero is named after Sassonegro, the place where we cultivate our vines. The ruby red colour is impenetrable and dense, immediately revealing the wine's complexity; the nose opens with heady floral notes and scents of jam and ripe fruit that evolve into balsamic and spicy hints. The excellent tannic texture makes our Sassonero a soft Merlot with a long persistence.



# Cabernet Colli Euganei DOC

## GIRAPOGGIO

The Girapoggio Cabernet Colli Euganei DOC is a wine with a full and persistent flavour, almost inscrutable at first taste. The lean, limestone and difficult soil generates concentrated grapes. To accommodate the natural conformation of the terrain, we have planted our Cabernet vines "girapoggio". The result is a long-lived red wine that combines the Typical herbaceous and spicy hints with warm and fruity notes.

### Grape varieties

Cabernet

### Vintage

2017

### Alcohol

14% vol

### Pairings with our Girapoggio

Our Girapoggio expresses itself with dynamism in the glass: the typical herbaceous and spicy notes of Cabernet are balanced by hints of ripe red fruit, leaving space for tertiary aromas of tobacco and cocoa. On the palate it retains a complexity coherent to the aroma, together with intriguing and persistent tannins. The structure of Cabernet Girapoggio makes it an ideal red wine for spiced pork chops, stews, duck in 'pevarada' (minced chicken livers, salami, anchovies and garlic) sauce and mature cheeses. We recommend uncorking the wine a few hours earlier and serving at around 18°C.

### History of an ancient grape: Cabernet

Cabernet Sauvignon is an international grape variety originating in the Bordeaux area of France. A wine of remarkable longevity, its structure and elegance make it one of the most popular varieties in the world. Genetic studies have confirmed the origin of Cabernet Sauvignon from a cross between Cabernet Franc and Sauvignon Blanc. While maintaining its typical herbaceous and spicy notes recognisable, Cabernet is also able to best manifest the characteristics of its terroir. The richness of the Euganean soil, due to the combination of volcanic rock and limestone scales, gives our Girapoggio a solid body with mineral, tobacco and leather notes.



# Rosso Colli Euganei DOC

## NATÌO

The unrepeatable child of every vintage, Natio Rosso Colli Euganei DOC is a Bordeaux-style blend designed to last. Our Natio is born in only a few vintages, when Cabernet and Merlot combine perfectly to give life to a wine of great structure. Surprising is the pleasantness of the taste from a young age, and the depth and elegance of the sensations it gives.

### Grape varieties

Cabernet, Merlot

### Vintage

2015

### Alcohol

14,5% vol

### Pairings with our Natio

Natio Rosso Colli Euganei DOC is a red wine of great structure and elegance. Once poured into the glass it ranges from small red fruits under spirits to plums, from spicy and herbaceous hints to slight toasted nuances. Endowed with great minerality, it conquers with a present but fine tannin. A wine that impresses with depth and persistence rather than exuberance. Because of its enveloping sip, Natio is a perfect accompaniment to mature cheeses, braised meats, roasts and game. It is also excellent as a meditation wine. We recommend serving at 18°C.

### The history of our Natio

The choice of the name Natio is a tribute to the wine that is only born in certain vintages characterised by particular climatic conditions. After careful selection of the grapes, prolonged maceration and slow ageing, we obtain a wine of perfect balance. A long-lived wine, out of the ordinary, that tells of our need for research and experimentation, reflecting the strong character of the Euganean Hills.





# Sweet Wines

**Balance, elegance, research.**

The **continuous research and dedication** we put in while working are the main features of Ca' Lustra Zanovello sweet wines. A complete wine selections to pair with a dessert, a toast or a relaxing moment.

Our incessant research and the deep respect for **a land strongly suited for Muscats**, bring us to translate the grapes in **intense and balanced wines** that speak about tradition and innovation. One of the **results of our desire to experiment is the Nero Musqué**, a meditation wine we produce in our Sicilian lands but has a deep and strong connection with the Eugeanean Hills.

Colli Euganei DOCG

# FIOR D'ARANCIO SPUMANTE

Our Fior d'Arancio DOCG Colli Euganei Spumante is an aromatic wine with an elegant perlage. Among the sweet wines, it has always accompanied festivities.

Fior d'Arancio, the variety of Yellow Muscat grape grown in the Euganean Hills, maintains a strongly Mediterranean, sunny and vigorous character. Thick, colourful skin, intense aromas and crunchy pulp are the distinctive features of this variety that loves bright, dry sites.

## Grape varieties

Fior d'Arancio (Yellow Muscat)

## Vintage

2022

## Alcohol

7% vol

## Pairings with our Fior d'Arancio Spumante

Our Fior d'Arancio Spumante is a fine, elegant wine with a persistent perlage. Endowed with excellent freshness, it recalls the typical aromatic scent of the Moscato Giallo grape: floral, citrus and fresh white fruit notes, with nuances of aromatic herbs. On the palate it is sweet but not cloying, accompanied by excellent freshness and minerality. Our Fior d'Arancio Spumante is ideal for festive toasts. Due to its delicate taste-olfactory balance, it goes perfectly with sweet buns, creams and tarts, panettone and Easter doves. We recommend serving at around 6°C.

## The history of Fior d'Arancio in the Euganean Hills

Probably originating in Syria, Moscato Fior d'Arancio is widely diffused in the Euganean Hills and in 2011 was awarded the DOCG Colli Euganei Fior d'Arancio. The name derives from the floral and citrus scents that characterise this aromatic variety from the bunch to the glass. Its versatility allows it to produce different expressions: from dry wine to sweet spumante and passito wine. The sweet sparkling wine version is perhaps the best known and, in addition to its lightness, offers aromas of yellow fruit, citrus fruits, flowers, sweet spices and aromatic herbs.





## Moscato Veneto IGT

# REITIA

Our Reitia Moscato Veneto IGT is a structured yet easy-drinking dessert white wine. Among sweet and sparkling wines, it is characterised by its enveloping, sweet notes and aromatic, persistent hints. The bright golden colour anticipates the olfactory notes of honey, eucalyptus, sweet spices and candied exotic fruit. The palate is striking for its complexity, freshness and elegance.

### Grape varieties

Moscato

### Vintage

-

### Alcohol

11,5% vol

### Pairings with our Moscato Reitia

Our Moscato Reitia is an aromatic wine, sweet but not sickly, complex but not demanding. In the nose scents of notes of honey, withered white and yellow flowers, candied citrus fruit and overripe fruit and sweet spices. The palate is nectary and never heavy, very persistent. Our Moscato Reitia is the sweet wine to always have on hand for a tart, homemade cake or small pastry. Its softness and freshness make it also suitable to accompany mature cheeses. We recommend serving at around 14-16°C.

### The history of Moscato Reitia

Our Moscato Reitia is the sweet wine that goes well with almost all desserts. Its pleasant versatility is due to the harmony we have sought between the structure and freshness of the White Muscat and the great aromaticity of the Yellow Muscat. The bouquet ranges from sweet floral notes to fruity white flesh and aromatic herbs. After savouring the sweetness, an excellent acid-flavour balance remains.



Colli Euganei DOCG

# FIOR D'ARANCIO PASSITO

Our Fior d'Arancio DOCG Colli Euganei Passito is a wine with broad, enveloping aromas that make it one of the jewels in the crown of Ca' Lustra Zanovello's production of sweet wines. Fior d'Arancio, the variety of Yellow Muscat grape grown in the Euganean Hills, maintains a strongly Mediterranean, sunny and vigorous character. After drying, the bunches of Yellow Muscat grapes produce a full and elegant sweet Moscato.

## Grape varieties

Fior d'Arancio (Yellow Muscat)

## Vintage

2019

## Alcohol

15% vol

## Abbinamenti con il nostro Fior d'Arancio Passito

Our Fior d'Arancio Passito has a brilliant amber colour. The nose has ample hints of overripe and candied fruit, citrus fruits, jams, dried fruit, honey, orange blossom and jasmine, pollen, cinnamon and cardamom. On the palate, the olfactory markers are amplified, accompanied by an excellent balance between freshness and residual sugar. Our Passito is intense, elegant and complex and can be defined as a meditation wine. It is perfect with dry pastries and seasoned or blue cheese. Serve at 14-16°C.

## The history of Muscat and Fior D'Arancio Passito

The Euganean Hills have always been a land with a vocation for Muscat grapes. Over time, the attention of winemakers has focused not only on White Muscat, but also on Yellow Muscat. The grape owes its name to its unmistakable floral and citrus scents. In 2011, Fior d'Arancio was awarded DOCG Colli Euganei status. Our Passito Fior D'Arancio is a natural wine that reflects our choice of certified organic wine production. The care with which we produce it emerges from the very first moments: the harvest is done by hand so that the grapes arrive in the cellar laid out in small crates to be subsequently selected. We choose only bunches with perfectly intact, dry and ripe grapes to be placed on racks to dry.



Vino Rosso

# NERO MUSQUÉ

Among our sweet wines, Nero Musqué is the most curious, an intense and precious example of a sweet red wine: a rare ampelographic jewel that links our Euganean Hills to the Sicilian lands. The desire to experiment led us to Sicily, where we found the ideal place to cultivate Moscato Nero, from which Nero Musqué is now made. A concentrate of aromas and flavours reminiscent of the aromatic plants of the coastal scrubland.

**Vintage**  
2020

**Alcohol**  
15 % vol

## Abbinamenti con il vino dolce siciliano Nero Musqué

Nero Musqué is a sweet and rare red wine with deep aromatic and balsamic intensities of myrtle and Mediterranean maquis that blend in harmony with the aromas of red fruit in spirit, apricot in syrup and quince. On the palate it offers contrasting sensations given by the excellent balance between sugar, silky tannin, pronounced savouriness, freshness and dynamism. A very persistent wine that invites re-tasting. Ideal for pairing with crunchy dried fruit, not-too-dark chocolate and blue cheese. Nero Musqué is also a perfect meditation wine. Serve at 14-16°C.

## The story of a journey: that of Nero Musqué

Nero Musqué is more than a sweet wine: it is the story of a journey that begins in the Euganean Hills and arrives in the warm lands of Sicily. In 2005, we began an experimental journey, in collaboration with the Regional Vine and Wine Institute of Sicily, which focused on a study of different varieties of Muscat grape. This was also an opportunity to find a new home for the Black Muscat plants that we wanted to preserve. A demanding and not very productive vine, migrating among the different shores of the Mediterranean, which has found its ideal location on the summit of a tuffaceous hill overlooking the Tyrrhenian Sea. Thanks to the mild climate, the sea breeze and the conformation of the terrain, we cultivate this variety obtaining a sweet wine unique in its aromas and flavours: Nero Musqué.



Ca' Lustra di Zanovello Franco & C. s.r.l. Società Agricola - via San Pietro 50 - Faedo di Cinto Euganeo (PD)  
www.calustra.it - +39 0429 94128 - info@calustra.it



**CàLUSTRA**



ZANOVELLO

Ca' Lustra di Zanovello Franco & C. s.s. Società Agricola  
via San Pietro 50 - Faedo di Cinto Euganeo (PD)  
+39 0429 94128 - [info@calustra.it](mailto:info@calustra.it) - [www.calustra.it](http://www.calustra.it)