



# *Wein Liste*

*und einige typische Köstlichkeiten*

Ca' Lustra   
Zanovello

---

# CA' LUSTRA ZANOVELLO

---

*Weinberge und Tradition*

*Authentische Rot- und Weißweinen, alle biologisch, die sich durch eine faszinierende Komplexität auszeichnen, die Sie bei jedem Schluck entdecken können.*

Ca' Lustra Zanovello: viel mehr als nur ein Weingut.  
Seit 1977 eine Geschichte von Forschung und Innovation,  
eine Familientradition im Herzen des Regionalen Parks  
der Euganeische Hügel.

## **Eine Geschmacksreise in die Welt von Ca' Lustra**

Zanovello Selections - Weißweine

Zanovello Selections - Rotweine

Proben des Authors - Unsere Experimente mit Rot- und Weißweinen

Die Alten Jahrgänge - Rot- und Weißweinen

Ca' Lustra Weine - Rot- und Weißweinen

Süßweine - Rot- und Weißweinen

Sonstiges - Alkoholfreie Getränke, Schnaps

Köstlichkeiten - Während den Weinverkostungen



# ZANOVELLO SELECTIONS

## Weißweine

### FLASCHE



#### Pinella - perlender Weißwein ●

*Trauben: Pinella*

Aromen von Hefe, reifen und tropischen Früchten. Frisch und mineralisch.

€ 15,80



#### Bianco Olivetani ●

*Trauben: Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon, Tai Bianco, Moscato. Reifung: 18 Monate.*

Reife und exotische Früchte. Ausgewogen, weich und anhaltend.

€ 15,80



#### Manzoni Bianco ●

*Trauben: Manzoni Bianco. Reifung: 18 Monate.*

Mineralische und fleischige Noten. Elegant, strukturiert, umhüllend.

€ 15,80



#### Moscato Secco 'A Cengia ●

*Trauben: Moscato Bianco. Reifung: 18 Monate.*

Aromatisch und anhaltend. Im Geschmack: raffiniert, frisch und mineralisch.

€ 15,80



#### Garganega ●

*Trauben: Garganega. Reifung: 18 Monate.*

Goldene Farbe, komplexe Aromen von Honig, Haselnuss und süßen Gewürzen. Frisch und anhaltend.

€ 15,80



#### Bianco Roverello ●

*Trauben: Chardonnay. Reifung: 18 Monate.*

Frische, balsamische Noten mit einer zarten Röstnuance. Würzig, vollmundig, weich, elegant.

€ 19,00



#### Rosato ●

*Trauben: Verschiedene rote Trauben. Reifung: 18 Monate.*

Stillrosé mit floralen Noten und Aromen von frischen Früchten. Weich und frisch am Gaumen.

€ 15,80

Entdecken  
Sie alte  
Jahrgänge!

# ALTE JAHRGÄNGE

Rotweine

FLASCHE



## Merlot Le Cerese ●

€ 15,80

*Trauben: Merlot. Reifung: 18 Monate.*

Warme und fruchtige Töne für einen frischen Wein, der zum erneuten Probieren einlädt.



## Cabernet Sgussa ●

€ 15,80

*Trauben: Cabernet Franc, Carmenere. Reifung: 18 Monate.*

Starker Sortencharakter mit krautigen Düften. Robust und freimütig.



## Rosso Moro Polo ●

€ 15,80

*Trauben: Merlot, Cabernet. Reifung: 24 Monate.*

Strukturiert, einhüllend und anhaltend. Klar und fruchtig.



## Merlot Sassonero ●

€ 21,50

*Trauben: Merlot. Reifung: 36 Monate.*

Saftig und konzentriert. Hervorragende Ausdauer und Komplexität.



## Cabernet Girapoggio ●

€ 26,00

*Trauben: Cabernet. Reifung: 36 Monate.*

Voller und anhaltender Schluck mit intensiven krautigen und würzigen Noten.



## Rosso Natio ●

€ 31,00

*Trauben: Merlot. Reifung: 24 Monate.*

Dicht und saftig, mit festen Tanninen. Noten von Chinarinde, Pflaume und Veilchen.

Entdecken  
Sie alte  
Jahrgänge!

## PROBEN DES AUTORS

*Rot- und Weißweinen*

### FLASCHE



#### **Perlender Weißwein SER0121**

€ 14,00

Strohgelb, leicht trüb. Blumen, weißer Pfirsich, leicht zitrisch. Frisch und salzig, mit feiner Perlage.



#### **Weißwein PINELLA** ●

€ 20,00

Strohgelb. Düfte von Apfel, Birne und weißen Blüten. Frisch, würzig, leicht zitrisch.



#### **Weißwein PIF0122** ●

€ 15,00

Helles Strohgelb. Aromatische Kräuter, kandierte Früchte. Herzhaft, zitrusartig, anhaltend.



#### **Weißwein MOS0219** ●

€ 18,00

Goldgelbes Strohgelb. Balsamisch, harzig, aromatische Kräuter und Stein. Leicht rauchig, gute Säure, tief und anhaltend.



#### **Weißwein RIE0120** ●

€ 18,00

Leuchtendes goldgelbes Farbspiel, mit petroligen und zitrusartigen Noten von Zedrat-Zitrone, Chinotto und Bergamotte.



#### **Rotwein MT0420** ●

€ 22,00

Rubinrot. Balsamische Waldnoten, rote Früchte, leichte Würze. Saftig, umhüllend.

*Jedes Wochenende schlagen wir, zur Verkostung, eine Probe des Autors vor.  
Fragen Sie bei uns nach, um die Weine und das Projekt zu entdecken.*

## ALTE JAHRGÄNGE

Rot- und Weißweine

### FLASCHE



#### Bianco Roverello 2017 ●

€ 21,50

Intensives Strohgelb. Mineralische, fruchtige und süßgewürzige Noten. Elegant, strukturiert, vollmundig.



#### Manzoni Bianco Pedevenda 2017 ●

€ 20,00

Eingemachte Früchte, Eukalyptus, Honig. Breit, weich, anhaltend.



#### Moscato Secco 'A Cengia 2017 ●

€ 20,00

Süße Blumen, gelbe Früchte, Balsamico und kräuterartig. Geschmeidig, reichhaltig, anhaltend.



#### Rosato 2019 ●

€ 16,80

*Trauben: Merlot, Cabernet. Reifung: 18 Monate.*

Kräftiger und strukturierter Rosé. Ein Hauch von Blumen und reifes Obst.



#### Merlot Sassonero 2017 ●

€ 29,00

Konfitüren, Unterholz, Leder, Rhabarber, Chinin. Eindringlich, intensiv.



#### Cabernet Girapoggio 2015 ●

€ 32,00

Röstung, Gewürze, kleine rote Früchte. Warm und einhüllend, anhaltend.



## CA' LUSTRA WEINE

Rot- und Weißweine

### FLASCHE

#### Bianco ●

€ 10,30



*Trauben: Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon, Tai Bianco, Moscato*

Ein typisch Euganeischer Weißwein mit fruchtigem Geschmack und großer Vielseitigkeit.

#### Rosso ●

€ 10,30



*Trauben: Merlot, Cabernet*

Der typische Rotwein der Euganeischen Tradition, fruchtig und vielseitig im Geschmack.



## SÜSSWEINE

*Rot- und Weißweine*

### FLASCHE



#### **Fior d'Arancio Spumante** ●

*Trauben: Fior d'Arancio*

Mit zarten Zitrusaromen, ein feiner, ausgewogener Wein.

€ 16,00



#### **Reitia** ●

*Trauben: Moscato Bianco, Moscato Giallo*

Leicht trinkbar, frisch, vollmundig und elegant.

€ 21,50



#### **Fior d'Arancio Passito** ●

*Trauben: Fior d'Arancio*

Intensiv und von großer Eleganz. Gleichgewicht zwischen Frische und Zucker.

€ 26,00



#### **Nero Musqué** ●

*Trauben: Moscato Nero*

Intensive fruchtige und würzige Empfindungen. Seltenes ampelographisches Juwel.

€ 23,00



#### **W1 - Vermouth** ●

Ein kompromissloser Vermouth, geboren aus einer Wette zwischen einem Winzer und einem Querkopf. Frischer und würziger Geschmack, sauberer und anhaltender Abgang.

€ 30,00

*Wir empfehlen die Paarung mit...*

#### **Hausgemachte Kekse**

Hausgemachte Kekse mit Stein gemahlenem Mehl

€ 4,00

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

---

## SONSTIGES

---

Wasser 0,5 l	€ 1,50
Wasser 1 l	€ 2,00
Fruchtsäfte BIO	€ 3,00
Bio-Traubensäfte (aus eigener Herstellung) 200 ml	€ 3,50

---

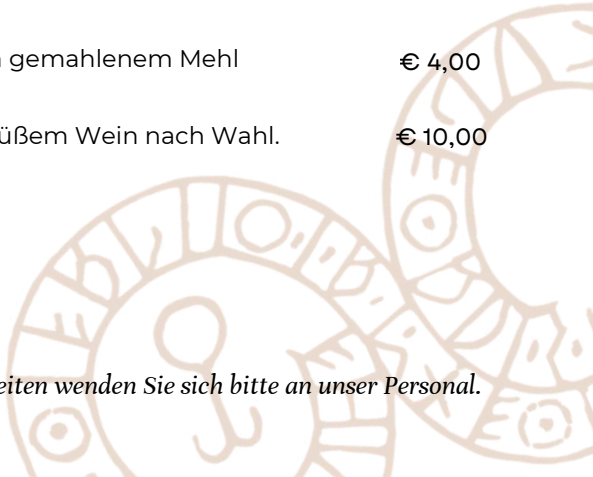
## KÖSTLICHKEITEN

*während den Weinverkostungen*

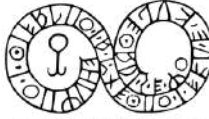
---

Käse und Aufschnitt-platte von sorgfältiger Auswahl gepaart mit Bio-Brot/Grissini und einer Kostprobe unseres nativen Olivenöls extra	€ 12,00
Käseplatte mit einer sorgfältigen Auswahl von Käse und Marmeladen, mit Bio-Brot/Grissini und einer Kostprobe unseres nativen Olivenöls extra	€ 14,00
Verkostungsteller mit unserem biologischen nativ Olivenöl extra mit Bio-Brot	€ 4,00
Hausgemachte Sizilianische Caponata mit BIO-Brot	€ 6,00
Hummus mit Mandelcreme und BIO-Brot	€ 5,00
Hausgemachte Kekse mit Stein gemahlenem Mehl	€ 4,00
Kekse serviert mit einem Glas süßem Wein nach Wahl.	€ 10,00

*Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.*



**CàLUSTRA**



**ZANOVELLO**

### **Kontakt Infos**

Tel: +39 0429 94128  
e-mail: [info@calustra.it](mailto:info@calustra.it)  
sito: [calustra.it](http://calustra.it)

### **Adresse**

Via San Pietro, 50  
Faedo di Cinto Euganeo (PD)

### **Öffnungszeiten**

Montag bis Freitag  
8.30 - 12.30 und 14.30 - 18.30  
Samstag, Sonntag und Feiertage  
Sommer (25/04 - 30/09): 9.30 - 20.00  
Winter (01/10 - 24/04): 9.30 - 18.30  
*Geschlossene Tage*  
Neujahr, Ostern, Weihnachten

*Sind Sie neugierig, mehr über unser Unternehmen und das Gebiet der  
Euganeischen Hügel zu erfahren?*

Besuche unsere Website und entdecken Sie unsere Verkostung  
Vorschläge.

[Gehe zur Website](#)

*Wir danken Ihnen für die Zeit, die Sie mit uns verbracht haben!*