



*Carta dei vini
e qualche sfiziosità*

Ca' Lustra 
Zanovello

CA' LUSTRA ZANOVELLO

Fra vigneti e tradizione

*Vini bianchi e rossi autentici, tutti biologici,
caratterizzati da un'intrigante complessità da scoprire a ogni sorso.*

Ca' Lustra: molto più di un'azienda vitivinicola.
Dal 1977 una storia di ricerca e innovazione, una tradizione di
famiglia nel cuore del Parco Regionale dei Colli Euganei.

Itinerario del gusto nel mondo Ca' Lustra

Selezioni Zanovello - Vini bianchi

Selezioni Zanovello - Vini rossi

Prove d'Autore - Le nostre sperimentazioni tra vini bianchi e rossi

Vecchie Annate - Vini bianchi e rossi

Vini Ca' Lustra - Vini bianchi e rossi

Vini dolci - Vini bianchi e rossi

Altro - Analcolici, grappa

Sfizioosità - Per accompagnare i vostri assaggi



SELEZIONI ZANOVELLO

Vini bianchi

CALICE BOTTIGLIA



Pinella rifermentata in bottiglia ●

Uve: Pinella

Frutti maturi ed esotici. Equilibrio, freschezza e persistenza.

--

€ 15,80



Bianco Olivetani ●

Uve: Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon, Tai Bianco, Moscato. Maturazione 18 mesi.

Frutti maturi ed esotici. Equilibrio, calore e persistenza.

€ 4,00

€ 15,80



Manzoni Bianco ●

Uve: Manzoni Bianco. Maturazione 18 mesi.

Sentori minerali e polposi. Elegante, strutturato e avvolgente.

€ 4,00

€ 15,80



Moscato Secco 'A Cengia ●

Uve: Moscato Bianco. Maturazione 18 mesi.

Aromatico e intenso. Dal sorso raffinato, fresco e minerale.

€ 4,00

€ 15,80



Garganega ●

Uve: Garganega. Maturazione 18 mesi.

Frutto di lunghe sperimentazioni. Colore dorato, profumi complessi, persistente.

€ 4,00

€ 15,80



Bianco Roverello ●

Uve: Chardonnay, Manzoni Bianco, Moscato. Maturazione 18 mesi.

Sentori minerali e polposi. Elegante, strutturato e avvolgente.

€ 4,50

€ 19,00



Rosato ●

Uve: Merlot, Cabernet. Maturazione 18 mesi.

Rosato fermo e strutturato. Dai sentori floreali e di frutti freschi.

€ 4,00

€ 15,80

Scopri le
Vecchie
Annate!

SELEZIONI ZANOVELLO

Vini rossi

		CALICE	BOTTIGLIA
	Marzemino Belvedere ● <i>Uve: Marzemino. Maturazione 18 mesi.</i> Da un vitigno locale, profumi fruttati e un sapore fresco e polposo.	€ 4,00	€ 15,80
	Merlot Le Cerese ● <i>Uve: Merlot. Maturazione 18 mesi.</i> Toni caldi e fruttati per un vino fresco che invita al riassaggio.	€ 4,00	€ 15,80
	Cabernet Sgussa ● <i>Uve: Cabernet Franc, Carmenero. Maturazione 18 mesi.</i> Forte carattere varietale dai sentori erbacei. Agile e schietto.	€ 4,00	€ 15,80
	Rosso Moro Polo ● <i>Uve: Merlot, Cabernet. Maturazione 24 mesi.</i> Di struttura, avvolgente e persistente. Schietto e fruttato.	€ 4,00	€ 15,80
	Merlot Sassonero ● <i>Uve: Merlot. Maturazione 36 mesi.</i> Succoso e concentrato. Ottima persistenza e complessità.	€ 6,00	€ 21,50
	Cabernet Girapoggio ● <i>Uve: Cabernet. Maturazione 36 mesi.</i> Sorso pieno e persistente, dalle intense note erbacee e speziate.	€ 7,00	€ 26,00
	Rosso Natìo ● <i>Uve: Cabernet, Merlot. Maturazione: 18 mesi.</i> Inconueto, complesso, elegante. Da sorseggiare nel tempo.	€ 8,00	€ 31,00

Scopri le
Vecchie
Annate!

PROVE D'AUTORE

Vini bianchi e rossi

BOTTIGLIA



Bianco frizzante PED0118 ●

€ 14,50

Perlage fine. Note di fiori dolci, mela e albicocca, cenni minerali e balsamici, morbido e asciutto.



Bianco PIF0122 ●

€ 15,00

Paglierino luminoso. Erbe aromatiche, frutta candita. Sapido, citrino, persistente.



Bianco MOS0219 ●

€ 18,00

Paglierino dorato. Erbe aromatiche, frutta sciropata e pietra. Profondo e persistente.



Bianco TOC0121 ●

€ 18,00

Giallo dorato. Note di frutta matura ed erbe aromatiche. Secco, caldo, morbido, consistente.



Bianco TOC0122 ●

€ 18,00

Paglierino, leggermente velato. Frutta matura e tropicale, salvia e melissa. Fresco, sapido, morbido.



Rosso MLH0121 ●

€ 14,00

Rosso purpureo. Fragoline, ribes, sottobosco e confettura. Succoso e schietto.



Rosso MT0420 ●

€ 22,00

Rosso rubino. Note balsamiche boschive, frutti rossi, leggera speziatura. Succoso, avvolgente.



Rosso MN0118 ●

€ 15,00

Rosso rubino tenue. Frutti rossi sotto spirito, spezie, affumicato. Fresco, dirompente.

*Ogni weekend proponiamo una Prova d'Autore in mescolta,
chiedici informazioni per scoprire i vini e il progetto.*

**VECCHIE
ANNATE***Vini bianchi e rossi***BOTTIGLIA****Bianco Olivetani 2017**

Paglierino carico. Agrumi canditi, balsamico, rosmarino e spezie. Fresco, equilibrato.

€ 20,00

**Manzoni Bianco Pedevenda 2017**

Paglierino carico. Frutta sciropata, eucalipto, miele. Largo, morbido, persistente.

€ 20,00

**Moscato Secco 'A Cengia 2017**

Dorato luminoso. Fiori dolci, frutta gialla, balsamico e erbaceo. Sinuoso, ricco, persistente.

€ 20,00

**Rosato 2019**

Uve: Merlot, Cabernet. Maturazione 18 mesi.

Rosato fermo e strutturato. Dai sentori floreali e di frutta matura.

€ 16,80

**Merlot Sassonero 2016**

Rubino intenso. Confetture, sottobosco, cuoio, rabarbaro, china. Avvolgente, intenso.

€ 29,00

**Cabernet Girapoggio 2015**

Rubino denso. Tostatura, spezie, frutti piccoli rossi. Caldo e avvolgente, persistente.

€ 32,00



VINI CA' LUSTRA

Vini bianchi e rossi di pronta beva

BOTTIGLIA

Bianco ●

€ 10,30



Uve: Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon, Tai Bianco, Moscato

Tipico bianco dei Colli Euganei, dal sorso fruttato e di grande versatilità.

Rosso ●

€ 10,30



Uve: Merlot, Cabernet

Il vino rosso tipico della tradizione euganea, dal sorso fruttato e versatile.



VINI DOLCI

Vini bianchi e rossi

		CALICE	BOTTIGLIA
	Fior d'Arancio Spumante ●	--	€ 16,00
	<i>Uve: Fior d'Arancio</i> Dai profumi delicati e agrumati, un vino fine ed equilibrato.		
	Fior d'Arancio Passito ●	€ 6,00	€ 26,00
	<i>Uve: Fior d'Arancio</i> Intenso e di grande eleganza. Equilibrio tra freschezza e zuccheri.		
	Nero Musqué ●	€ 6,00	€ 23,00
	<i>Uve: Moscato Nero</i> Intense sensazioni fruttate e speziate. Raro gioiello ampelografico.		
	W1 - Vermouth ●	€ 6,00	€ 30,00
	Nato da una scommessa tra un vignaiolo e un bastian contrario. Sorso fresco e speziato, finale pulito e persistente.		

Consigliamo in abbinamento

Zaeti

€ 4,00

Biscotti artigianali con farina di mais macinata a pietra e uvetta.

Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale

ALTRO

Grappa di Moscato	€ 4,00
Acqua 0,5 l	€ 1,50
Succhi di frutta BIO	€ 3,00

SFIZIOSITÀ

Per accompagnare i vostri assaggi

Piatto misto di salumi e formaggi accuratamente selezionati con pane bio/grissini e assaggio del nostro Olio EVO	€ 12,00
Piatto con accurata selezione di formaggi e confetture con pane bio/grissini e assaggio del nostro Olio EVO	€ 14,00
Piatto degustazione del nostro Olio EVO biologico con pane BIO	€ 4,00
Caponata siciliana artigianale con pane BIO	€ 6,00
Hummus con crema di mandorle e pane BIO	€ 5,00
Zaeti (biscotti artigianali con farina di mais macinata a pietra e uvetta)	€ 4,00
Zaeti abbinati a un calice di vino dolce a scelta	€ 10,00

Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale





Info di contatto

Tel: +39 0429 94128
e-mail: info@calustra.it
sito: calustra.it

Indirizzo

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

Orari

Dal lunedì al venerdì
8.30 - 12.30 e 14.30 - 18.30

Sabato, domenica e festivi
estivo (25/04 - 30/09): 9.30 - 20.00
invernale (01/10 - 24/04): 9.30 - 18.30

Giorni di chiusura
Capodanno, Pasqua, Natale

*Sei curioso di conoscere più a fondo la nostra azienda
e il territorio dei Colli Euganei?*

Visita il nostro sito e scopri le esperienze di degustazione.

[Vai al sito](#)

Grazie per il tempo trascorso con noi.