CàLUSTRA

ZANOVELLO

Carta dei vini

e qualche sfiziosità

Ca' Lustra
Zanovello

CA' LUSTRA ZANOVELLO

Fra vigneti e tradizione

Vini bianchi e rossi 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
Sfiziosità - Per accompagnare i vostri assaggi

SELEZIONI ZANOVELLO

Vini bianchi

BOTTIGLIA

Pinella rifermentata in bottiglia — € 15,80

Uve: Pinella

Sentori di lievito, frutta matura e tropicale. Ottima freschezza e sapidità.

Bianco Olivetani — € 15,80

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

Frutti maturi ed esotici. Equilibrato, morbido e persistente.

Manzoni Bianco — € 15,80

Uve: Manzoni Bianco. Maturazione 18 mesi.

Sentori minerali e polposi. Elegante, strutturato e avvolgente.

Moscato Secco 'A Cengia — € 15,80

Uve: Moscato Bianco. Maturazione 18 mesi.

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

Garganega — € 15,80

Uve: Garganega. Maturazione 18 mesi.

Colore dorato, profumi complessi di miele, nocciola, spezie dolci. Fresco e persistente.

Bianco Roverello — € 19,00

Uve: Chardonnay. Maturazione 18 mesi.

Sentori freschi e balsamici con una delicata sfumatura tostata. Sapido, avvolgente, morbido, elegante.

Rosato — € 15,80

Uve: varie uve rosse. Maturazione 18 mesi.

Rosato fermo dai sentori floreali e di frutti freschi. Morbido e fresco al palato.

Scopri le Vecchie Annate!

SELEZIONI ZANOVELLO

Vini rossi

BOTTIGLIA

Merlot Le Cerese ● € 15,80

Uve: Merlot. Maturazione 18 mesi.

Toni caldi e fruttati per un vino fresco che invita al riassaggio.

Cabernet Sgussa ● € 15,80

Uve: Cabernet Franc, Carmenere. Maturazione 18 mesi.

Forte carattere varietale dai sentori erbacei. Agile e schietto.

Rosso Moro Polo ● € 15,80

Uve: Merlot, Cabernet. Maturazione 24 mesi.

Di struttura, avvolgente e persistente. Schietto e fruttato.

Merlot Sassonero ● € 21,50

Uve: Merlot. Maturazione 36 mesi.

Succoso e concentrato. Ottima persistenza e complessità.

Cabernet Girapoggio ● € 26,00

Uve: Cabernet. Maturazione 36 mesi.

Sorso pieno e persistente, dalle intense note erbacee e speziate.

Rosso Natìo ● € 31,00

Uve: Merlot. Maturazione: 24 mesi.

Denso e succoso, dal tannino solido. Note di china, prugna e violetta.

Scopri le Vecchie Annate!

PROVE D'AUTORE

Vini bianchi e rossi

BOTTIGLIA

Bianco Frizzante SER0121 🟡 — € 14,00

Paglierino, leggermente velato. Floreale, pesca bianca, lievemente agrumato. Fresco e sapido, dalla bollicina leggera.

Bianco PINELLA 🟡 — € 20,00

Giallo paglierino. Profumi di mela, pera e fiori bianchi. Fresco, sapido, lievemente citrino.

Bianco PIF0122 🟡 — € 15,00

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

Bianco MOS0219 🟡 — € 20,00

Paglierino dorato. Balsamico, resinoso, erbe aromatiche e pietra. Leggermente affumicato, buona acidità, profondo e persistente.

Bianco RIE0120 🟡 — € 18,00

Colore giallo dorato brillante, con note idrocarburiche e agrumate di cedro, chinotto e bergamotto.

Rosso MT0420 🔴 — € 22,00

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

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

VECCHIE ANNATE

Vini bianchi e rossi

	BOTTIGLIA
Bianco Roverello 2017 *Uve: Chardonnay, Manzoni Bianco, Moscato* Paglierino intenso. Sentori minerali, polposi e di spezie dolci. Elegante, strutturato, avvolgente.	€ 21,50
Manzoni Bianco Pedevenda 2017 *Uve: Manzoni Bianco* Paglierino carico. Frutta sciroppata, eucalipto, miele. Largo, morbido, persistente.	€ 20,00
Moscato Secco 'A Cengia 2017 *Uve: Moscato Bianco* Dorato luminoso. Fiori dolci, frutta gialla, balsamico e erbaceo. Sinuoso, ricco, persistente.	€ 20,00
Rosato 2019 *Uve: Merlot, Cabernet.* Rosato fermo e strutturato. Dai sentori floreali e di frutta matura.	€ 16,80
Merlot Sassonero 2017 *Uve: Merlot* Rubino intenso. Confetture, sottobosco, cuoio, rabarbaro, china. Avvolgente, intenso.	€ 29,00
Cabernet Girapoggio 2015 *Uve: Cabenret* 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

BOTTIGLIA

Fior d'Arancio Spumante 🟡 € 16,00

Uve: Fior d'Arancio

Dai profumi delicati e agrumati, un vino fine ed equilibrato.

Reitia 🟡 € 21,50

Uve: Moscato Bianco, Moscato Giallo

Di agile beva, fresco, avvolgente ed elegante.

Fior d'Arancio Passito 🟡 € 26,00

Uve: Fior d'Arancio

Intenso e di grande eleganza. Equilibrio tra freschezza e zuccheri.

Nero Musqué 🔴 € 23,00

Uve: Moscato Nero

Intense sensazioni fruttate e speziate. Raro gioiello ampelografico.

W1 - Vermouth 🟡 € 30,00

Nato da una scommessa tra un vignaiolo e un bastian contrario. Sorso fresco e speziato, finale pulito e persistente.

Consigliamo in abbinamento

Biscotti artigianali € 4,00

Biscotti artigianali con farina macinata a pietra

Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale

ALTRO

Acqua 0,5 l	€ 1,50
Acqua 1 l	€ 2,00
Succhi di frutta BIO	€ 3,00
Succhi d'uva BIO (di nostra produzione) 200 ml	€ 3,50

SFIZIOSITÀ

Per accompagnare i vostri assaggi

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

Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale

CàLUSTRA
ZANOVELLO

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.