



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

LUGANA SAN BENEDETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Lugana San Benedetto è frutto di una selezione delle migliori uve dei vigneti coltivati nella proprietà di San Benedetto, località situata in una delle zone più storiche e vocate della denominazione, a sud del Lago di Garda.

Si caratterizza per la sua personalità ricca e profonda, con un ventaglio ampio e complesso di freschi profumi.

Il suo gusto pieno e corposo, che passa dalla mela secca all'ananas, dalla pera alla vaniglia, è caratterizzato da un finale lungo e brillante, che conduce a una piacevole persistenza nel retrogusto.



VITIGNO

100% Trebbiano di Lugana

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Tra i comuni di Peschiera e Desenzano
zona a Sud del Lago di Garda

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

60/80 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Cretaceo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

20/30 anni

CARICO DI GEMME

8/10 per pianta

RESA PER ETTARO

100 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Ultima decade di settembre e prima decade di ottobre
Raccolta manuale

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e fermentazione di 15-20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18 gradi. Affinamento 4-5 mesi in serbatoi di acciaio inox ed i successivi 2-3 mesi in bottiglia prima della vendita

COLORE

giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO

delicato e gradevole

SAPORE

fresco, morbido, carezzevole

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 9-10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo come aperitivo, con gli antipasti, il pesce e tutti i piatti freddi