



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

LUGANA METODO CLASSICO BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Prodotto con uve Trebbiano di Lugana in purezza con il metodo classico.
Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, spuma cremosa e perlage elegante e persistente.
Profumo nitido e avvolgente, cipriato, derivato da una base viticola di ottima ricchezza.
Sapore bilanciato e avvolgente al palato, brioso e delicato, caratterizzato da
una setosa vena acida che conferisce estrema pulizia.*



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

da 70 a 80 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

cretaceo-argilloso-limoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

40 anni

CARICO DI GEMME

8/10 per pianta

RESA PER ETTARO

120 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

La vendemmia viene eseguita nella seconda decadr di settembre con selezione manuale delle uve

VINIFICAZIONE

il mosto derivante dalla pressatura dell'uva intera fermenta grazie ai lieviti presenti sull'uva stessa a temperatura controllata di 16°C, in recipienti di acciaio, fino al momento della presa di spuma. Il vino riposa per 24 mesi dove evolve e matura grazie alla lisi dei lieviti, con rilascio di aromi derivanti dalla rottura cellulare. Le bottiglie poi vengono posizionate sulle pupitre e illimpidite tramite remuage e successivamente tramite sboccatura viene asportato il deposito

COLORE

giallo paglierino tenue con riflessi dorati, perlage sottile elegante e persistente

PROFUMO

intenso di fiori bianchi e avvolgente con note di pera e mela e sfumature di pesca e agrumi

SAPORE

bilanciato ed avvolgente al palato, caratterizzato da una setosa vena acida che conferisce freschezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo come aperitivo e da tutto pasto