



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

LUGANA METODO CLASSICO PAS DOSÉ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Riposando per anni sui lieviti, il Trebbiano di Lugana assume una fragranza nuova, inaspettata.

Lasciato pas dosé, rivela il suo carattere nel tempo e trasporta in un viaggio in quel lembo di terra in fondo al Lago di Garda che sa regalare grandi cose a chi lo interpreta con l'anima.

Giallo dorato carico con bollicine sottili. Bocca fresca e cremosa, di ottima struttura e vivacità, con finale agrumato di intrigante sapidità.



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

Calcareo-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

40 anni

CARICO DI GEMME

8/10 per pianta

RESA PER ETTARO

80 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Prima decade di settembre. Raccolta manuale

VINIFICAZIONE

Questo vino è ottenuto dalla selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti "storici" dell'azienda. Il vino da rifermentare si ottiene esclusivamente con la fermentazione alcolica del mosto fiore. Dopo un'attesa di almeno 6 mesi per permettere al vino di affinarsi ed illimpidirsi in serbatoi di acciaio si procede alla creazione della cuvée tramite la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate per circa 64 mesi prima del "remouage", successivamente sboccate e colmate con lo stesso vino. Al dégorgeamento il dosaggio zero non riceve alcuna aggiunta di zuccheri con la liqueur.

COLORE

vivace e luminoso giallo dorato, perlage fine e persistente

PROFUMO

bouquet delicato e fruttato con sensazione di ananas maturo e frutti esotici, sensazioni di mandorla e crosta di pane da ricondurre al lungo affinamento sui lieviti.

SAPORE

pieno e persistente, vino di forte mineralità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo e da tutto pasto.