



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

LUGANA RISERVA SERGIO ZENATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Frutto di autentica passione, questa Riserva di Lugana è il risultato della storia della famiglia Zenato.

L'uva proviene dalle viti più vecchie del "Podere Massoni" con una raccolta leggermente tardiva, verso la metà di ottobre.

Il colore è oro chiaro con riflessi brillanti; il profumo è intenso e sfaccettato, con note floreali e agrumate, spezie, susina bianca e vaniglia. Sapore pieno, di grande spessore ed equilibrio.

Si presta ad essere degustato anche dopo anni.



VITIGNI

100% Trebbiano di Lugana

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

nel comune di Peschiera del Garda a sud del lago. L'esposizione è a Sud. Le uve provengono esclusivamente dal Podere Massoni, il vigneto più vecchio e storico dell'azienda.

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

80 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

cretaceo-argilloso-limoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

50 anni

CARICO DI GEMME

7/8 per pianta

RESA PER ETTARO

80/100 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

la raccolta leggermente tardiva (metà ottobre) ci regala un'espressione unica di questo vitigno struttura e particolare longevità

VINIFICAZIONE

la fermentazione avviene in parte in botti di rovere da 50 hl, in parte in tonneau da 300 l e in parte in acciaio (la percentuale varia in base alle annate) per circa 15 giorni, segue periodo di affinamento per circa 8 mesi. Segue un affinamento di alcuni mesi in acciaio e 16 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

COLORE

giallo paglierino con riflessi brillanti

PROFUMO

al naso si evidenziano fini note floreali, agrumate e di frutta esotica

SAPORE

il gusto si presenta di buon spessore, equilibrato e minerale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

pasta con sughi bianchi, risotti, formaggi di media stagionatura, perfetto con il pesce di lago