



ZENATO®

LUGANA D.O.C. PAS DOSE' METODO CLASSICO

L'interpretazione del vitigno Trebbiano di Lugana lasciato riposare per anni sui lieviti esprime un terroir di carattere, di spessore ed eleganza, che come nelle grandi riserve rileva il suo aspetto con il tempo. Dimentichiamoci di lui, lasciamo che ogni suo aspetto evolva e cambi ad ogni sorso, regalandoci un viaggio nel tempo.



Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana

Prodotto per la prima volta: 2007

Collocazione geografica 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 e densità di impianto: 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 dégorgeement 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.