



ZENATO®

LUGANA D.O.C. SAN BENEDETTO

Il nostro Lugana San Benedetto viene vinificato solo con il vitigno autoctono Trebbiano di Lugana, dei vigneti coltivati nella suggestiva zona compresa tra l'anfiteatro morenico ed il sud del Lago di Garda.



Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana

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 60 a 80 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: cretaceo-argilloso

Sistema di allevamento e densità di impianto: guyot. Da 3.700 a 4.000 piante per ettaro.

Età media delle vigne: 25/30 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.