



# ZENATO®

## LUGANA D.O.C. S. CRISTINA

Le uve Trebbiano di Lugana in purezza utilizzate per questo fiore all'occhiello della produzione sono quelle del Podere Massoni, vigneto storico dell'azienda che, per la particolare esposizione e natura del terreno, regala una qualità ed espressione che rendono unico questo vino.



**Vitigni:** 100% Trebbiano di Lugana

**Collocazione geografica 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

**Sistema di allevamento:** guyot

**Età media delle vigne:** 50 anni

**Carico delle gemme:** 8/10 per pianta

**Resa per ettaro:** 110 quintali

**Epoca e conduzione della vendemmia:** ultima decade di settembre

**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:** intenso con fini note floreali, agrumate e fruttate.

**Sapore:** minerale, equilibrato, morbido e delicato.

**Temperatura di servizio:** 9-10°C

**Abbinamenti gastronomici:** adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, dall'aperitivo alle carni bianche e soprattutto il pesce di lago.