

Lugana Metodo classico Brut

Denominazione di Origine Controllata



ZENATO®

Ottenuto da uve Trebbiano di Lugana vinificate in purezza con metodo classico. Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, spuma cremosa e perlage fine e persistente. Profumo nitido, avvolgente e leggermente cipriato, frutto di una base ricca e ben strutturata. Al palato è bilanciato e vivace, con acidità setosa che dona freschezza e chiusura pulita.



Vitigno: 100% Trebbiano di Lugana.

Età media delle vigne: 40 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.

Carico di gemme: 8/10 per pianta.

Resa per ettaro: 120 quintali.



Collocazione vigneto: Tra i comuni di Peschiera e Desenzano, zona a sud del Lago di Garda.

Altitudine media dei terreni: Da 70 a 80 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Cretaceo-argilloso-limoso.



Vendemmia: La vendemmia viene eseguita nell'ultima decade di agosto con selezione manuale delle uve.

Vinificazione: Il mosto ottenuto dalla pressatura dell'uva intera fermenta grazie ai lieviti, a temperatura controllata di 16 °C, in recipienti di acciaio inox, fino al momento della presa di spuma. Il vino matura per circa 32 mesi sui lieviti, durante i quali si arricchisce grazie al processo di autolisi, che rilascia aromi complessi derivanti dalla degradazione cellulare.

Le bottiglie vengono quindi sottoposte al remuage, successivamente si procede con la sboccatura per eliminare i residui. Al vino viene aggiunta la liqueur d'expédition, dopodiché le bottiglie vengono lasciate affinare per almeno un mese prima della commercializzazione.



Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi dorati, perlage sottile, elegante e persistente.

Profumo: Intenso di fiori bianchi e avvolgente con note di pera e mela e sfumature di pesca e agrumi.

Sapore: Bilanciato ed avvolgente al palato, caratterizzato da una setosa vena acida che conferisce freschezza.



Temperatura di servizio: 7-8°C

Abbinamenti gastronomici: crudi di mare, risotti delicati e carni bianche arrosto.

