

Lugana Riserva Sergio Zenato



ZENATO®

Denominazione di Origine Controllata

Frutto di autentica passione, questa Riserva di Lugana rappresenta la storia e la tradizione della famiglia Zenato. Le uve provengono dalle viti più vecchie del "Podere Massoni", con una raccolta leggermente tardiva a metà ottobre. Il colore è oro chiaro con riflessi brillanti; al naso è intenso e articolato, con note floreali, agrumate, spezie, susina bianca e vaniglia. Al palato è pieno, equilibrato e persistente. Mostra una buona capacità di evoluzione, migliorando con il tempo.



Vitigno: 100% Trebbiano di Lugana.

Età media delle vigne: 50 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.

Carico di gemme: 7/8 per pianta.

Resa per ettaro: 80/100 quintali.



Collocazione 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 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Cretaceo-argilloso-limoso.



Vendemmia: La vendemmia avviene verso la fine di settembre, dando origine a un'espressione unica di questo vitigno, caratterizzata da struttura e notevole longevità.

Vinificazione: La fermentazione inizia in acciaio inox e, dopo circa un terzo del processo, il mosto viene trasferito in botti di rovere di varie dimensioni, a seconda dell'annata: botti da 50 hl, tonneau da 300 litri. Una volta completata la fermentazione alcolica, il vino affina sulle fecce fini per 18 mesi con periodici bâtonnage, seguito da un'ulteriore maturazione in acciaio e poi in bottiglia.



Colore: Giallo paglierino con riflessi brillanti.

Profumo: Al naso, delicate note floreali, vaniglia, nocciole tostate e burro.

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.

