

Lugana Metodo classico Rosé



ZENATO®

Denominazione di Origine Controllata

La zona del Basso Lago di Garda gode di un microclima mite, grazie all'influenza del lago che mitiga le escursioni termiche e favorisce una maturazione graduale e completa delle uve. Questo contesto permette al Pinot Nero di esprimere al meglio la propria finezza aromatica e complessità. I suoli, ricchi di minerali, conferiscono al vino una spiccata sapidità e una marcata nota minerale che arricchiscono la struttura gustativa. La vinificazione con metodo classico esalta l'eleganza del perlage e valorizza le caratteristiche varietali del Pinot Nero.



Vitigno: 100% Pinot Nero.



Collocazione vigneto: 1 Basso Garda con esposizione Nord Sud.

Altitudine media dei terreni: 100 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Suoli morenici, ricchi di sedimenti calcarei e argillosi.



Vendemmia: Manuale, nell'ultima decade di agosto.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in acciaio, seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico.

Affinamento sui lieviti: 40 mesi



Colore: Il vino si presenta di un rosa tenue, brillante e vivace. Il perlage è fine e persistente, tipico di una lunga maturazione sui lieviti.

Profumo: Al naso emergono sentori eleganti e complessi, dominati da frutti rossi freschi, come fragolina di bosco, lampone e melograno, accompagnati da delicate note floreali di rosa canina e violetta. Con il tempo nel bicchiere, si sviluppano sfumature di crosta di pane e lieviti, tipici del metodo classico, con un accenno di mandorla e una lieve nota agrumata di pompelmo rosa.

Sapore: Al palato è raffinato e vibrante, caratterizzato da un'acidità vivace che dona freschezza e struttura. I frutti rossi ritornano, bilanciati da una leggera cremosità e da una sapidità minerale che ricorda la tipica influenza dei suoli argillosi, il finale è lungo con una piacevole persistenza di note fruttate e un tocco di spezie dolci.



Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti gastronomici: si abbina splendidamente a crostacei, tartare di salmone o tonno, e a piatti a base di pesce di lago.

