

Lugana San Benedetto



ZENATO®

Denominazione di Origine Controllata



Il Lugana San Benedetto è frutto di una selezione delle migliori uve dei vigneti coltivati nella proprietà di San Benedetto, località situata in una delle zone più storiche e vocate della denominazione, a sud del Lago di Garda. Si caratterizza per la sua personalità ricca e profonda, con un ventaglio ampio e complesso di freschi profumi. Il suo gusto pieno e corposo, che passa dalla mela secca all'ananas, dalla pera alla vaniglia, è caratterizzato da un finale lungo e brillante, che conduce a una piacevole persistenza nel retrogusto.



Vitigno: 100% Trebbiano di Lugana.

Età media delle vigne: 30 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.

Carico di gemme: 8/10 per pianta.

Resa per ettaro: 100 quintali.



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

Altitudine media dei terreni: 60/80 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Cretaceo-argilloso.



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.

Il Lugana San Benedetto è frutto di una selezione delle migliori uve dei vigneti coltivati nella proprietà di San Benedetto, località situata in una delle zone più storiche e vocate della denominazione, a sud del Lago di Garda.



Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Delicato e gradevole.

Sapore: Fresco, morbido, carezzevole.



Temperatura di servizio: 9-10°C

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, con gli antipasti, il pesce e tutti i piatti freddi.