



ZENATO®

LUGANA D.O.C. METODO CLASSICO BRUT

Il nostro Lugana Brut viene ottenuto da uve Trebbiano di Lugana in purezza per esaltare le caratteristiche di questa varietà. La conoscenza profonda di questo vitigno ha portato alla produzione di questa versione spumantizzata attraverso il Metodo Classico.



Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana.

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

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

Tipologia del terreno: cretaceo-argilloso

Sistema di allevamento e densità di impianto: guyot. Densità da 3.700 a 4.000 piante per ettaro.

Età media delle vigne: 40 anni

Carico di gemme: 8/10 per pianta

Resa per ettaro: 120 quintali

Epoca e conduzione della vendemmia: prima decade di settembre. Raccolta manuale.

Vinificazione: il mosto derivante dalla pressatura dell'uva intera fermenta grazie ai lieviti presenti sull'uva stessa a temperatura controllata di 16°C, in recipienti di acciaio, fino al momento della presa di spuma. Il vino riposa per 24 mesi dove evolve e matura grazie alla lisi dei lieviti, con rilascio di aromi derivanti dalla rottura cellulare. Le bottiglie poi vengono posizionate sulle *pupitre* e illimpidite tramite *remuage* e successivamente tramite sboccatura viene asportato il deposito.

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: ottimo come aperitivo e da tutto pasto.