




ZENATO Lugana DOC Metodo Classico Pas Dosé

SPUMANTE BRUT



 Italia, Veneto

Riposando per anni sui lieviti, il Trebbiano di Lugana assume una fragranza nuova, inaspettata.

Lasciato pas dosé, rivela il suo carattere nel tempo e trasporta in un viaggio in quel lembo di terra in fondo al Lago di Garda che sa regalare grandi cose a chi lo interpreta con l'anima. Giallo dorato carico con bollicine sottili. Bocca fresca e cremosa, di ottima struttura e vivacità, con finale agrumato di intrigante sapidità.

VITIGNO: 100% Trebbiano di Lugana

RESA PER ETTARO: 80 quintali

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE: 40 anni

CARICO DI GEMME: 8/10 per pianta

TIPOLOGIA DEL TERRENO: da 70 a 80 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: Questo vino è ottenuto dalla selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti "storici" dell'azienda. Il vino da rifermentare si ottiene esclusivamente con la fermentazione alcolica del mosto fiore. Dopo

un'attesa di almeno 6 mesi per permettere al vino di affinarsi ed illimpidirsi in serbatoi di acciaio si procede alla creazione della cuvée tramite la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate per circa 64 mesi prima del "remouage", successivamente sboccate e colmate con lo stesso vino. Al dégorgement il dosaggio zero non riceve alcuna aggiunta di zuccheri con la liqueur.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-8°C

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA: Prima decade di settembre. Raccolta manuale

SAPORE: pieno e persistente, vino di forte mineralità

COLORE: vivace e luminoso giallo dorato, perlage fine e persistente

PROFUMO: bouquet delicato e fruttato con sensazione di ananas maturo e frutti esotici, sensazioni di mandorla e crosta di pane da ricondurre allungo affinamento sui lieviti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo e da tutto pasto.

