



ZENATO® Lugana "San Benedetto" DOC

Denominazione di Origine Controllata



Italia, Veneto



Il Lugana "San Benedetto" di Zenato è un vino bianco fresco e fruttato, dai profumi piacevoli e fragranti e dal un gusto pieno e persistente, di buona sapidità e ottimo equilibrio.

Il Lugana "San Benedetto" della Cantina Zenato, si distingue per il suo carattere deciso e la forte personalità. Prodotto con Trebbiano di Lugana in purezza, è un bianco intenso, che unisce alla fragranza del frutto una complessità aromatica, che ne amplia la gamma espressiva. Nasce a sud del Lago di Garda, nella zona dell'anfiteatro morenico d'antica origine glaciale, baciata da un clima mite e quasi mediterraneo. In queste particolari condizioni, l'uva Trebbiano di Lugana arriva a piena e perfetta maturazione ricca di profumi e aromi, che trasferisce poi in bianchi di grande piacevolezza gustativa.

Il "San Benedetto" Zenato, grazie all'affinamento in acciaio, restituisce in modo diretto e immediato tutta la ricchezza fruttata dell'uva Trebbiano di Lugana. E' un perfetto esempio di bianco ricco e maturo, capace anche di evolvere nel tempo, dimostrando una buona propensione all'invecchiamento. Nel calice si presenta di un bel giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Il profilo olfattivo è caratterizzato da profumi floreali e aromi intensi di frutta matura. Il sorso si apre su note fresche e sapide, per distendersi poi su aromi succosi, di buona complessità e persistenza. Ottimi gli abbinamenti con antipasti di mare e menù a base di pesce.

Denominazione: Lugana DOC

Vitigni: Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Gradazione alcolica: 13.0%

Vigneti: Su terreno calcareo-argilloso

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 4-5 mesi in acciaio

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: Fragrante dalle complesse sfumature

Gusto: Fresco pieno e persistente

Allergeni: Contiene solfiti

