



ZENATO[®]

Lugana Riserva "Sergio Zenato" DOC
Denominazione di Origine Controllata



Italia, Veneto



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI

Il Lugana Riserva "Sergio Zenato" è un vino bianco corposo e intenso, affinato in botti di rovere per 6 mesi e in bottiglia per altri 12. Ha un profilo olfattivo complesso e minerale con sentori di frutta esotica, agrumi e grafite. Il sorso è equilibrato e persistente.

Il Lugana Riserva "Sergio Zenato" è un bianco importante, che anche grazie all'affinamento in legno, acquisisce quella struttura e complessità, che ne fanno una tra le bottiglie di maggior prestigio della Denominazione. L'etichetta è dedicata a Sergio Zenato, che per primo, agli inizi degli anni '90, comprese le potenzialità del vitigno Trebbiano di Lugana in purezza per realizzare grandi vini bianchi, anche destinati all'invecchiamento. Le uve provengono dai vigneti storici della Cantina Zenato, con viti di oltre 50 anni d'età, che donano pochi grappoli di alta intensità aromatica, perfetti per realizzare un bianco destinato a rappresentare il vertice qualitativo della produzione, tanto da essere messo in commercio solo nelle migliori annate.

Il Riserva Lugana di Zenato è la massima espressione del vitigno Trebbiano di Lugana nel segno della ricchezza e complessità. Un'etichetta adatta a chi ama i bianchi strutturati e profondi. Il colore è giallo chiaro con riflessi brillanti. Il quadro olfattivo è particolarmente seducente per intensità e sfaccettatura, con profumi di fiori bianchi, note di scorza d'agrume, frutta gialla e sfumature tropicali. Al palato è ampio, con ricchezza aromatica matura e articolata, che chiude su note fresche e sapide. E' una bottiglia importante, da portare in tavola per accompagnare primi piatti saporiti, pesce al forno o carni bianche delicate.

Denominazione: Lugana DOC

Vitigni: Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Gradazione alcolica: 13.5%

Vigneti: Su terreno calcareo-argilloso

Vinificazione: La fermentazione avviene in botti e tonneaux per il 70% e per il rimanente in acciaio

Affinamento: 6 mesi in botti e tonneaux e 12 mesi in bottiglia

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Giallo dorato con riflessi verdolini

Profumo: Frutta esotica con note di cedro e grafite

Gusto: Fresco e sapido con sentori minerali e fruttati persistenti

Allergeni: Contiene solfiti

