

Lugana

Vigne Alte

Doc

Anbaugebiet:

Lugana (am südlichen Ufer des Gardasees)

Boden:

Hügelland aus Lehm und Kreideuntergrund

Rebsorten:

Trebbiano di Lugana

Weinlese:

Traubenselektion durch Handlese, zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife

Weinbereitung:

Kurze Maischegärung, sanfte Pressung und temperaturkontrollierte Gärung des Mostes

Ausbau:

in Stahltanks

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 13 % vol.

Farbe:

strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet:

intensiv und reich mit fruchtigen Noten von Pfirsichen und Zitrusfrüchten

Geschmack:

frisch, voll und delikats

Serviervorschläge:

ideal als Aperitif, sehr gut zu Fischgerichten, Suppen, Vorspeisen, weißem Fleisch

Lagerfähigkeit:

ein jung zu trinkender Wein

Serviertemperatur:

10°-12°C



ZENI
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022
www.zeni.it - info@zeni.it