

Lugana

marogne

Doc

Anbaugebiet:

Lugana
(am südlichen Ufer des Gardasees)

Boden:

Hügelland auf 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:

inahltanks auf dem eigenen
Hefetrüb für 6-10 Monate

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 13.5 % Vol.



Farbe:

strohgelb

Bouquet:

fruchtig und durchdringend,
mit Honig- und Fruchtnoten

Geschmack:

Vollmundig, rund und
langanhaltendem Abgang

Serviervorschläge:

geeignet zu Fischvorspeisen,
Krustentieren, Fischrisotto, Suppen,
weißem Fleisch

Lagerfähigkeit:

strukturierter Wein, der innerhalb
von 3 Jahren getrunken werden
sollte

Serviertemperatur:

12°-14°C



ZENI
1870

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