

Lugana

Vigne Alte

Doc

Zona di produzione:

Lugana (sulla sponda meridionale del Lago di Garda)

Suolo:

terreni collinari di natura cretaceo argillosa

Vitigni:

Trebbiano di Lugana

Raccolta:

a mano selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione:

macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento:

in acciaio

Dati analitici:

alcol 13 % vol.

Colore:

giallo paglierino con riflessi verdognoli

Bouquet:

intenso e ricco con sentori di pesca ed agrumi

Sapore:

fresco, pieno e delicato

Abbinamento gastronomico:

ottimo come aperitivo, ben si abbina ai piatti di pesce, zuppe, antipasti e carni bianche

Consumo:

vino da bersi giovane

Temperatura di servizio:

10°-12°C



ZENI
1870

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