



ZENATO®



S. Cristina

Lugana D.O.C.

“Vigneto Massoni”

Le uve Trebbiano di Lugana in purezza utilizzate per questo fiore all’occhiello della produzione sono quelle del Podere Massoni, vigneto storico dell’azienda che, per la particolare esposizione e natura del terreno, regala una qualità ed espressione che rendono unico questo vino.



VITIGNO:

100% Trebbiano di Lugana.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

superficie vigneto 20 ettari.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

cretaceo-argilloso.

RESA PER ETTARO IN UVA:

100 quintali.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA:

ultima decade di settembre, inizio di ottobre.

VINIFICAZIONE:

fermentazione 15/20 gg. in serbatoi di acciaio

inox. a temperatura controllata di 16/18 gradi.

Affinamento 4/5 mesi in serbatoi di acciaio inox. ed i successivi 2/3 mesi in bottiglia prima della vendita.

COLORE:

giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO:

intenso con fini note floreali e fruttate.

SAPORE:

secco, fresco, corpo di buona struttura, equilibrato con notevole morbidezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, specialmente di pesce di lago.