



# ZENATO®

## LUGANA D.O.C. SAN BENEDETTO

Il nostro Lugana San Benedetto viene vinificato solo con il vitigno autoctono Trebbiano di Lugana, dei vigneti coltivati nella suggestiva zona compresa tra l'anfiteatro morenico ed il sud del Lago di Garda.



**Vitigni:** 100% Trebbiano di Lugana

**Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto:** tra i comuni di Peschiera e Desenzano, zona a Sud del Lago di Garda.

**Altitudine media dei terreni:** da 60 a 80 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** cretaceo-argilloso

**Sistema di allevamento e densità di impianto:** guyot. Da 3.700 a 4.000 piante per ettaro.

**Resa per ettaro:** 100 quintali

**Epoca e conduzione della vendemmia:** ultima decade di settembre e prima decade di ottobre. Raccolta manuale.

**Vinificazione:** Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18/20°C.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** delicato e gradevole.

**Sapore:** fresco, morbido, carezzevole.

**Temperatura di servizio:** servire a 9-10°C.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo, con gli antipasti, il pesce e tutti i piatti freddi.