

Lugana

marogne

Doc

Zona di produzione:

Lugana (sulla sponda meridionale del Lago di Garda)

Suolo:

terreni collinari di natura cretaceo argillosa

Vitigni:

Trebbiano di Lugana 100%

Produzione in vigna:

ca. 90 q.li per ettaro

Raccolta:

a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione:

macerazione pellicolare, pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento:

in acciaio, sulle proprie fecce, per 6-10 mesi

Dati analitici:

alcol 13,1% vol.,
zuccheri 5 g/l
estratto secco 21 g/l,
acidità totale 5.80 g/l - pH 3.40

Colore:

giallo paglierino

Bouquet:

fruttato e ampio con sentori di miele e frutta

Sapore:

sapido, rotondo e persistente

Abbinamento gastronomico:

antipasti di pesce, crostacei, risotti di mare, zuppe carni bianche

Consumo:

vino di struttura, da gustare al meglio nell'arco di 3 anni

Temperatura di servizio:

12°-14°C



ZENI
1870

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