

DRINKS.

Azienda Vitivinicola Zenato Lugana San Benedetto DOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40913521
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l., Via San Benedetto 8, 37019 Peschiera del Garda (VR), Italia
Marque	Zenato
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune doré clair. Nez: arômes de fruits mûrs comme le pamplemousse et le melon, de fines notes épicées. Bouche: fraîche avec une acidité agréable. Finale: moyenne.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Trebbiano di Lugana
Honneurs	Wine Enthusiast - 88 points Berebene 2020 Viniplus - 4 rose camune James Suckling 2020 - 93 points
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2021
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, volaille

Description

Entre les communes de Sirmione et de Peschiera se trouve l'une des zones viticoles les plus originales d'Europe. Elle bénéficie d'un climat unique, tempéré par le lac de Garde. Un paysage à couper le souffle rendu encore plus spécial par l'amphithéâtre de collines formé il y a des milliers d'années par des moraines glaciaires. Ces origines sont le secret des sols argileux profonds et humides et de l'abondance de minéraux de l'appellation. Ces sols font que la terre y est idéale pour la viticulture et notamment pour les vignes de Trebbiano di Lugana. Il produit des vins de caractère et une expression authentique du terroir distinctif de Lugana. Le secret du Trebbiano di Lugana, un cépage autochtone de la rive sud du lac de Garde, se cache dans ses origines. Tout a commencé avec le vin blanc Lugana: le défi et le rêve de Sergio Zenato depuis les années 1960. Aujourd'hui, Zenato possède 95 hectares de vignobles répartis entre le domaine Zenato di Santa Cristina à San Benedetto di Lugana, qui offre les conditions idéales pour la culture du Trebbiano di Lugana, et le domaine Costalunga à Valpolicella, qui abrite le célèbre Amarone Zenato et les fameux cépages Corvina, Rondinella et Oseleta. Pour le Lugana San Benedetto, la récolte manuelle a lieu pendant les dix derniers jours de septembre et les dix premiers jours d'octobre. Lors de la vinification, les raisins sont délicatement pressés et fermentés dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 16-18 ° C, puis affinés dans des cuves en acier inoxydable pendant 4 à 5 mois et vieillis en bouteille pendant 2 à 3 mois avant d'être mis en vente. La température de service est de 9 à 10 ° C. Le vin blanc est un excellent apéritif, ou un compagnon pour les entrées, le poisson et divers plats froids.