

# LUGANA BENEDICTUS D.O.C.

## DESCRIZIONE

Questo nobile vino viene ottenuto da una particolare selezione delle uve scelte tra le più mature, che dopo la raccolta sostano per un giorno a contatto con il mosto a bassa temperatura.

Seguono una spremitura soffice e un'accurata vinificazione termocontrollata atte a garantire un prodotto dotato di grande personalità.

Presenta colore giallo paglierino con accennate sfumature dorate che raggiungono toni più intensi con l'affinamento in bottiglia.

Delicato e gradevole all'olfatto con note fruttate intense, sentori di confettura, e accennati sentori speziati; si presenta fresco, morbido e carezzevole al gusto con ottima persistenza gusto-olfattiva. E' particolarmente indicato con il pesce sia di lago che di mare, con i risotti a base di pesce, ma anche con piatti più ricchi di sapore. Si serve fresco a 12-13°C in calice medio, mescolando la bottiglia appena stappata.

## DATI PRODUTTIVI

### Uve d'origine

Vino ottenuto esclusivamente dal vitigno "Trebbiano di Lugana" autoctono di questa zona del Lago di Garda. La produzione a ettaro è di ca. 9000 kg. con una resa di 60 hl di vino.

### Sistema d'allevamento

Guyot modificato a doppio archetto. Investimento ad ettaro 3.500 viti.

### Vendemmia

Ritardata rispetto alle altre uve destinate a produrre Lugana, seconda decade di ottobre.

### Vinificazione

Fermentazione con macerazione pellicolare per 1 giorno, poi continua in vasca d'acciaio a temperatura controllata, 16°C - 18°C. Una parte del mosto conclude la fermentazione in piccole botti in rovere.

### Affinamento

Almeno due mesi in bottiglia.

### Imbottigliamento

Settembre 2002.



**VALERIO  
ZENATO**

Prodotto e imbottigliato  
dall'azienda agricola  
**Valerio Zenato**  
Peschiera del Garda, Italia

Tel. +39 045 755272  
Fax +39 045 6409164

