

# LUGANA BRUT V.S.Q.P.R.D.

## DESCRIZIONE

Nasce dal Lugana tranquillo. La presa di spuma viene effettuata secondo il metodo Charmat lungo ottenendo così uno Spumante con un bouquet di grande eleganza, con note di lievito e ricordi di fermentazione. Di sapore asciutto e leggermente amarognolo, è caratterizzato da una piacevole fragranza e da una lunga persistenza gusto-olfattiva.

E' l'ideale compagno per ogni momento del pasto: ottimo come aperitivo, è indicato anche per accompagnare alcuni dessert "secchi".

Si serve fresco, alla temperatura di 6-8°C, in flute.

## DATI PRODUTTIVI

### Uve d'origine

Vino ottenuto dalle uve Trebbiano di Lugana con una produzione di uva di 110 quintali ad ettaro.

### Sistema d'allevamento

A spalliera con doppio archetto modificato. Densità d'impianto di 3.200 viti ad ettaro.

### Vendemmia

Seconda decade di settembre.

### Vinificazione

In serbatoi di acciaio a temperatura controllata, 16°C.

La presa di spuma avviene mediante una lenta rifermentazione di tre mesi in serbatoi d'acciaio isobarici, secondo il metodo Charmat lungo.

### Affinamento

Tre 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