



ZONIN
VITICULTORI DAL 1821

Lugana



CLASSIFICAZIONE

DOC



TERRITORIO

Sponda meridionale del
Lago di Garda



UVE

Trebbiano di Lugana



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in volume

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena colta viene diraspata e sottoposta a pressatura soffice ed il mosto limpido è posto a fermentare per 10 giorni a temperatura controllata di 18°C per esaltarne gli aromi primari e le qualità organolettiche. Il vino resta a contatto con i propri lieviti per almeno 3 mesi.

COLORE

Giallo paglierino brillante con leggere sfumature verdognole.

PROFUMO

Delicate note fruttate e floreali ben armonizzate fra loro, con tono aromatico tipico e riconoscibile.

SAPORE

Il sapore è morbido e bilanciato, di ottima freschezza. In bocca ricorda le piacevoli nuance olfattive con buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito fresco a 8-10°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Stuzzicante come aperitivo, ideale con antipasti all'italiana e primi piatti a base di verdure. Si sposa piacevolmente con tutta la cucina di mare.