

## ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA

### Zenato San Benedetto Lugana 2022

**19,40\$**

\* Prix de détail suggéré



|  |                          |  |
|--|--------------------------|--|
|    | Code produit             | 10705055                                   |
|    | Prix licencié            | 16.87\$                                    |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                                   |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot                     |
|    | Statut                   | Disponible                                 |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                             |
|    | Pays                     | Italie                                     |
|    | Désignation réglementée  | Denominazione di origine controllata (DOC) |
|    | Région                   | Vénétie                                    |
|    | Appellation              | Lugana                                     |
|    | Cépage(s)                | Trebbiano di Lugana 100 %                  |
|  | Pourcentage d'alcool     | 13%  |
|  | Couleur                  | Blanc                                      |
|  | Taux de sucre            | 5.9  |
|  | Fermeture                | Liège                                      |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'âme de la Lugana et le coeur de la Valpolicella. La famille Zenato possède 95 hectares de vignobles haut de gamme dans la zone classique du Lugana et du Valpolicella.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe jaunes aux reflets verts et brillants. Au nez, des arômes d'une grande délicatesse et qui font saliver. En bouche, la fraîcheur domine tout en douceur, avec des notes de fruits tropicaux, de pomme verte et de fleur blanche. Accords: excellent à l'apéritif, avec les entrées, les poissons et tous les plats froids.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble se situe dans la région Sud du Lac de Garde. Le sol est argilo-calcaire.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles à la fin de septembre et au début d'octobre. Pressurage lent et doux suivi d'une fermentation en cuves d'inox à température contrôlée de 16-18°C. Raffinage 4-5 mois en cuves d'inox, puis 2-3 mois en bouteilles avant la mise en marché.

