

DRINKS.

Zenato Azienda Agricola S. Cristina Lugana DOC Massoni 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40972323
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l., Via San Benedetto 8, 37019 Peschiera del Garda (VR), Italie
Marque	Zenato
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	6-8 mois
Dégustation	Rappelle le citron, le pamplemousse, la pêche, la poire, la pomme, l'ananas, le melon miel, la sauge et les minéraux. Acidité agréable.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Trebbiano
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, poissons & fruits de mer, viandes blanches

Description

L'histoire des vins Zenato commence en 1960, lorsque Sergio Zenato se fait un nom en tant que viticulteur et vinificateur dans la commune de Benedetto di Lugana. Son héritage est aujourd'hui transmis par son fils Alberto et sa fille Nadia, qui peuvent se prévaloir de 95 hectares de vignobles dans les appellations Lugana et Valpolicella Classico. Depuis le début, la famille a consacré le domaine de Santa Cristina à la culture de vignes Trebbiano typiques de la région, qui trouvent des conditions optimales de croissance dans le paysage vallonné peu profond autour du lac de Garde. Les raisins du Lugana DOC Massoni proviennent du vignoble Podere Massoni, situé dans la commune de Peschiera del Garda - ici, les vignes ont en moyenne 50 ans et poussent à une altitude d'environ 80 mètres au-dessus du niveau de la mer dans le système Guyot. Le moût obtenu à partir des raisins est laissé à fermenter pendant 15 à 20 jours avant que le vin ne soit élevé dans des cuves en acier inoxydable pendant quatre à cinq mois et en bouteille pendant deux à trois mois supplémentaires.