Lugana D.O.C

“MATTEO ZENEGAGLIA”

Il Lugana DOC è stato dedicato a Matteo, prima della quarta generazione della famiglia Zenegaglia.

Al naso emergono fiori bianchi, agrumi morbidi e una punta minerale.

Al palato l’acidità è ben integrata, la sapidità e la mineralità guidano verso un finale pulito, persistente, con la promessa di evolvere nel tempo.

È infatti un vino con ottimo potenziale di invecchiamento. è in grado di accompagnare un’evoluzione di qualche anno, mantenendo freschezza e carattere.

Un vino ideale per celebrare un passaggio, un traguardo, un momento famigliare: da questo ne risulta un’etichetta «emblema» della cantina.

Servire a 8-9°C

- Vitigno: Trebbiano di Lugana
- Vigneto: Pozzolengo
- Resa per ettaro: 100 quintali
- Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
- Vinificazione: In vasche d’acciaio
- Affinamento: Maturazione in serbatoi d’acciaio e 2 mesi in bottiglia