LUGANA DOC
BENEDICTUS

LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

750 ml

1500 ml

3000 ml

DATI PRODUTTIVI
Vino ottenuto dalle uve Turbiana coltivate nel vigneto aziendale più storico con una produzione di uva pari ad 8000 kg per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot modificato a doppio archetto. Investimento ad ettaro di 3.500 piante.

VENDEMMIA
Eseguita rigorosamente a mano, nella terza decade di ottobre.

VINIFICAZIONE
In serbatoi di acciaio a temperatura controllata, 16° C, dopo breve macerazione. Una parte conclude la fermentazione in tonneaux di rovere.

AFFINAMENTO
6 mesi in tonneaux per una parte del vino.

Grado Alcolico: 13,5% vol.
Acidità Totale: 5,60 g/l
pH: 3,30
Estratto Secco: 23 g/l

Il Lugana Benedictus è ottenuto da una particolare selezione delle uve che, scelte tra le più mature, dopo la raccolta sostano per un giorno a contatto con il mosto, a bassa temperatura. Seguono una spremitura soffice e un'accurata vinificazione, termo-controllata, atte a garantire un prodotto dotato di grande personalità. Presenta colore giallo paglierino con accennate sfumature dorate che raggiungono toni più intensi con l'affinamento in bottiglia. Delicato e gradevole all'olfatto con note di frutta esotica, eleganti note di fiori d'acacia e accennate sensazioni di spezie; si presenta fresco, sostenuto da un'importante mineralità, con ottima persistenza gusto-olfattiva. È particolarmente indicato con il pesce sia di lago che di mare, con i risotti, ma anche con piatti più ricchi di sapore come carni delicate e formaggi.
Si serve fresco, a 12°-13° C, in calice ampio.

www.lemorette.it | +39 045 7552724 | info@lemorette.it