



**CANTINA F.LLI ZENI**  
**LUGANA "SELEZIONE MAROGNE"**  
*Lugana DOC*

Zona di Produzione: Lugana (BS), sulla sponda meridionale del Lago di Garda

Suolo: terreni collinari di origine morenica, terreni rossi e bruni su detriti

Uvaggio: Trebbiano di Lugana 100%

Gr. Alcolico: 13% vol.

Metodo di Produzione: raccolta a mano. Macerazione pellicolare, pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento: acciaio, sulle proprie fecce per 6-10 mesi

*Note di Degustazione*

Vista: colore giallo paglierino

Olfatto: bouquet fruttato e ampio, con sentori di miele e frutta

Gusto: sapido, rotondo, persistente

Consigli: : vino di struttura, da gustare al meglio nell'arco di 3 anni. Servire alla temperatura di 12°-14° C

Abbinamento: primi piatti di pasta con sughi elaborati, carni bianche, formaggi molli tipo robiola o formaggi di media stagionatura



Via Pompei, 11 – Povegliano VR  
045 791155 – info@pasquettovini.it