

Zenato Lugana Brut Metodo Classico

VM **NOK 249,00**

VEIL.
HORECA
PRIS
EKS MVA **NOK 199,00**

Kategori: Musserende vin
Volum: 75 cl
Produsent: Zenato
VM varenr: 1760201
EPD varenr: 4324166
Land/distrikt: Italia, Veneto
Årgang: 2017
Produktvalg: Bestillingsutvalg
Druer: 100% Trebbiano
Innhold: alkohol: 12,5%
sukker: 8,0 g/l
syre: 7,0 g/l

Zenatos flotte musserende, laget etter tradisjonell metode, som i Champagne. Zenato bruker kun naturgjær og vinen lagres på eget bunnfall i 18 mnd. Intens gylden strågul farge, elegante små bobler, ren og frisk aroma med hint av pære og eple, samt noe moden frukt, sitrus og bakverk. Frisk, ren smak. Vinen passer som aperitiff, til fisk og skaldyr, asiatisk mat eller sammen med god italiensk skinke. Druenen kommer fra en enkeltvinmark på sørsiden av Gardasjøen og plukkes ved perfekt modning. Lav avkastning, druer plukket perfekt modne, sammen med moderne produksjonsmetoder er faktorer som gjør Zenatos viner så gode.



Fine Brands AS

Postboks 139 Skøyen, 0212 OSLO
+47 907 64 634
post@finebrands.no
www.winningbrands.no

Det tas forbehold om evt. feil i prislisten.
Publisert den 04.02.2019