

## 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 25.04.2019