

LE CREETE

Lugana DOC - Denominazione di origine controllata



VITIGNO

Turbiana (Trebbiano di Lugana)

ZONA DI PRODUZIONE

San Benedetto di Lugana, le uve provengono dal vigneto di proprietà "Le Creete" caratterizzato da un elevato tenore d'argilla bianca. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, le uve vengono deposte in piccole casse da kg. 17.

SESTO D'IMPIANTO E RESA

Guyot doppio archetto, resa circa kg. 9.000 di uva per ettaro, equivalenti a lt. 5.700 di vino pari al 63%.

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine Settembre, Ottobre inoltrato.

AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE

Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, il restante con diraspatura leggera per oscillazione. In seguito un rigoroso protocollo di vinificazione: sfecciatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata (14°/18°); affinamento 6/8 mesi su fecce e lieviti fini.

COLORE

Dorato, caldo, paglierino intenso

NASO

Avvolgente, sentori esotici immediati, ananas e pompelmo. Lo sviluppo è piacevolissimo, notevole la sensazione minerale.

BOCCA

È un vino di notevole finezza pur non rinunciando al carattere. Ricchezza, continuità, equilibrio appagano ampiamente l'aspetto gustativo. Vino caparbio, minerale, di polpa appagante.

CIBO

Il pesce di mare e lago ne esalta la peculiarità. Ben si abbina con primi piatti di pasta o riso, ci riserba piacevoli sensazioni anche con formaggi ben saporiti ed erborinati.

GRADO ALCOLICO MINIMO

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°/12°