

LUGANA

Lugana DOC - Denominazione di origine controllata



VITIGNO

Turbiana (Trebbiano di Lugana)

ZONA DI PRODUZIONE

San Benedetto di Lugana, le uve provengono dai vigneti di proprietà più vocati per l'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

Terza decade di Settembre.

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: sfeccatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata (14°/18°); affinamento 5 mesi su fecce e lieviti fini.

COLORE

Giallo paglierino chiaro e scintillante.

NASO

Appaiono note esotiche, canditi ed agrumi, minerale fine ed elegante.

BOCCA

Diffusa finezza espressiva, in bocca appare lo spessore autorevole della tipicità, caldo e persistente.

CIBO

Tutti i piatti a base di pesce, sia di lago che di mare, minestre, primi piatti saporiti di pasta o riso, carni bianche con intingoli.

GRADO ALCOLICO MINIMO

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°/12°