

MOLCEO

Lugana Riserva 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. 8.000 di uva per ettaro, equivalenti a lt. 5.040 di vino pari al 63%.

PERIODO DI VENDEMMIA

Vendemmia tardiva in Ottobre.

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: fermentazione malolattica parziale, affinamento 16 mesi su lieviti e fecce fini, che avviene per la maggior parte in acciaio ed il restante in tonneaux e barriques.

COLORE

Dorato, nitido, intenso

NASO

Si apre subito con note fruttate, ammaliante, penetrante e complesso. Caratterizzato da sentori di agrumi, poi emergono i fiori e la nota minerale fine ed elegante

BOCCA

Articolati ed intensi sentori minerali si fondono; affascinante, lungo, vivacissimo, sia nella persistenza sia nella rigorosa corrispondenza degli aromi, ai quali si aggiungono gli immancabili agrumi. Evoluzione delicata, bella polpa, pensato alla longevità.

CIBO

E' stimolante sui pesci di mare o di lago, ma non disdegna anche carni saporite o grasse (oca o maiale). Interessante con formaggi stagionati o erborinati di vario genere e con primi elaborati.

GRADO ALCOLICO MINIMO

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°/12°