

NASOMATTO

IGT - Indicazione geografica tipica



VITIGNO

Turbiana (Trebbiano di Lugana), Chardonnay, Incrocio Manzoni

ZONA DI PRODUZIONE

San Benedetto di Lugana e zone limitrofe. Le uve provengono dai vigneti di proprietà. 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

Per le uve precoci: Fine Agosto

Per le uve di Trebbiano di Lugana: Settembre 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 5 mesi su fecce e lieviti fini.

COLORE

Paglierino intenso con riflessi verdognoli

NASO

Affascinante con note fruttate, pesca bianca, frutto della passione, fine ed elegante.

BOCCA

L'aspetto gustativo è appagato dalla rigorosa corrispondenza degli aromi. Avvincente, con grande frutto, ma anche minerale con finale dolce.

CIBO

Esalta tutti i piatti a base di pesce di mare e di lago. Ben si abbina con carni bianche e formaggi in genere.

GRADO ALCOLICO MINIMO

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°/12°