

# PRIMA LUCE

IGT - Indicazione geografica tipica



## VITIGNO

Turbiana (Trebbiano di Lugana), Garganega, Sauvignon

## ZONA DI PRODUZIONE

San Benedetto di Lugana, le uve provengono dai vigneti situati nelle zone più vocate e di collina. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, le uve vengono deposte in piccole casse da kg. 4.

## SESTO D'IMPIANTO E RESA

Guyot doppio archetto.

## PERIODO DI VENDEMMIA

Vendemmia tardiva, Ottobre inoltrato, Novembre. Produzione di uva di circa 60 q.li, resa in vino 12 hl (resa 20%).

## AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE

Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero. In seguito un rigoroso protocollo di vinificazione: sfecciatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a bassa temperatura (12°), in piccola botte d'acciaio. Riposa minimo 18 mesi in cantina prima di essere imbottigliato. Affinamento in bottiglia per altri 6 mesi prima della messa in commercio.

## COLORE

Giallo carico, denso con riflessi dorati.

## NASO

Si apre con note calde di albicocca disidratata e miele. Lungo e avvolgente.

## BOCCA

Approccio profondo. Sviluppo al palato caldo e cremoso, avvolgente. Straordinaria corrispondenza dell'albicocca a livello gustativo. Una sensazione dolce, abilmente dosata.

## CIBO

Predilige foie-gras, formaggi erborinati come gorgonzola, roquefort e stilton; biscotti secchi in genere.

## GRADO ALCOLICO MINIMO

10.5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°/12°