



LUGANA DOC

Questo vino prende il nome dalla zona di produzione, Lugana appunto, che si trova sulla sponda meridionale del Lago di Garda, suddivisa tra le province di Brescia e Verona.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: fine, dolce con note delicate di frutta a pasta bianca leggermente floreale. Sapore: di medio corpo, armonico, fresco e minerale.



UVAGGIO
100%

Trebbiano
di Lugana



TIPOLOGIA
Vino bianco secco



FORMATO
750 ml



TEMP. SERVIZIO
8° | 10° C



GRADO ALCOLICO
12,50% vol

IL VIGNETO

Situato nella parte pedecollinare a 50 metri s.l.m. su terreno di origine morenica e di tipo argilloso-calcareo chiaro. Inerbimento totale del vigneto. Sistema di allevamento: pergola veronese modificata. Età delle viti in produzione: da 20 a 30 anni. Carico di gemme per ceppo: 19. Densità di impianto: 3.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 84 hl.

LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra metà e fine Settembre. Pigiatura con diraspatura delle uve e pressatura soffice. Fermentazione conservazione in acciaio e fermentazione alla temperatura controllata di 14-16°C. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Ottimo come aperitivo, si abbina molto bene ai piatti di pesce – in particolare del lago di Garda – e ai primi piatti della cucina mediterranea a base di verdure.

ANNATA 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità.