

LUGANA DOC

ZONA DI PRODUZIONE : A sud del Lago di Garda, nella omonima zona di origine.

TIPO DI TERRENO : Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo.

ALTITUDINE s.l.m. : 80-90 m.

FORMA DI ALLEVAMENTO : Archetto doppio.

ETA' DELLE VITI: 20 anni circa, resa 125 q/Ha.

VITIGNI: Trebbiano di Lugana 100%

VENDEMMIA: Manuale in cassette nella seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Diraspatura delle uve, pressatura soffice e fermentazione in acciaio alla temperatura di 16°.

Successivo travaso ed affinamento su fecce fini per 3-4 mesi, con periodici batonage.

IMBOTTIGLIAMENTO: nella primavera successiva alla vendemmia, e successiva commercializzazione.

DATI ANALITICI : Alcol : 13,5 % vol.

Acidità totale : 5,8 – 6,0 g/l

pH : 3,28

Residuo zuccherino : Circa 4 g/l

COLORE : Giallo paglierino brillante, con sfumature dorate.

PROFUMO : Elegante , con note floreali e fruttate con accennate sensazioni agrumate.

GUSTO : Pieno e fresco, delicatamente minerale, con un finale sapido ed asciutto.

