



LUGANA

Denominazione di Origine Controllata

Riserva



UVAGGIO

Trebbiano di Lugana o Turbiana. Le uve sono coltivate e selezionate dai vigneti aziendali che presentano un tenore in argilla più elevato. La raccolta, leggermente tardiva, avviene verso la metà di ottobre.

ZONA DI PRODUZIONE

Tra i comuni di Peschiera e Desenzano, zona a Sud del Lago di Garda. Le uve provengono dai lievi pendii che scendono verso il Lago, con terreni di natura argilloso-calcareo.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve. La fermentazione, che avviene dopo una breve macerazione, è per circa il 30% in barrique o tonneau non tostati e per il 70% in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio. Battontage su feccie nobili per almeno 12 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

Almeno 6 mesi prima della messa in vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo dorato con riflessi brillanti.

Profumo: intenso e cremoso, con note floreali e tropicali, spezie, pesca bianca, mela e salvia. Bouquet ampio ed elegante. Finale sapido.

Gusto: rotondo, avvolgente ed equilibrato. Profumi delicati e note minerali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

ABBINAMENTI:

Si abbina perfettamente con primi piatti di pasta anche con sughi elaborati, con carni bianche e secondi di pesce di lago. Grazie alla sua complessità è ottimo anche con portate più elaborate, dai sapori decisi e formaggi di media stagionatura. Per un fine pasto è l'ideale accompagnato ad una composizione di ricotta, miele e noci.

