



SPUMANTE PARTY BRUT

Lugana DOC

ZONA DI PRODUZIONE	Lugana – Desenzano del Garda
UVA	100% Turbiana di Lugana
ETTARI DI VIGNETO	14 ha
RESA IN HL PER ETTARO	70 hl
PRODUZIONE IN VIGNA	125 q.li/ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
TERROIR	Terreno argilloso
VINIFICAZIONE	In bianco
TIPOLOGIA BOTTIGLIA	Champagnotta
TAPPO	Sughero qualità Extrissima
VENDEMMIA E LAVORAZIONE	Le uve migliori sono raccolte esclusivamente a mano in cassette da 15 kg. L'inizio della raccolta varia tra fine agosto e l'inizio settembre. Dopo avere effettuato la classica vinificazione in bianco, il vino affina in serbatoi di acciaio inox fino a marzo. In seguito viene sottoposto alla spumantizzazione tramite il metodo Charmat, il quale consiste nell'introdurre il vino in un autoclave di acciaio inox ed effettuare la rifermentazione per una durata di circa 25 giorni. Si ottiene così il perlage desiderato. Oltre alla spumantizzazione, questo periodo permette al vino di rimanere in contatto con i lieviti e creare un vino più strutturato e più stabile. Questo processo, definito presa di spuma, porta alla produzione di un vino spumante con una spuma fine e più persistente nel bicchiere.
EFFERESCENZA	6 bar
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	6 mesi in serbatoi di acciaio inox (80-100 hl). 25 giorni in autoclave per la presa di spuma. Affinamento in vetro per un mese.
ALCOL	11,5%
ACIDITA' TOTALE	6,50 g/l
ZUCCHERI	8,0 g/l
RESIDUI	
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
ANALISI VISIVA E SENSORIALE	Vino bianco morbido dal colore giallo paglierino scarico. Spuma persistente e fine che avvolge il palato rendendo il vino più strutturato e sprigionando una forte mineralità tipica dell'acino di Trebbiano di Lugana.
ABBINAMENTO	Perfetto per gli aperitivi, ottimo in abbinamento ai fritti di pesce e di piatti a base di carni bianche e crostacei.
CIBO-VINO	No
DECANTER	No
CONSUMO	Da bersi giovane.
TEMPERATURA	6-8 gradi
DI SERVIZIO	
PACKAGING	Scatola di cartone per 12 bottiglie.

