



LUGANA VINO SPUMANTE BRUT DOC

ZONA DI PRODUZIONE	Lugana – Desenzano del Garda
UVA	100% Turbiana di Lugana
ETTARI DI VIGNETO	10 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
VENDEMMIA E LAVORAZIONE	La vendemmia viene svolta tra la fine di agosto e l'inizio di settembre e viene effettuata esclusivamente a mano, selezionando solo le uve migliori, le quali vengono raccolte in cassette da 15 kg. Dopo aver effettuato la classica vinificazione in bianco, il vino viene lasciato affinare in serbatoi di acciaio inox fino a fine gennaio. Successivamente, viene effettuata la spumantizzazione attraverso il metodo Charmat, la quale dura circa 20 giorni. Questo processo, definito presa di spuma, permette di ottenere un vino spumante con una bolla delicata, ma al tempo stesso persistente nel bicchiere.
EFFERESCENZA	6 bar
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	4 mesi in serbatoi di acciaio inox (80-100 hl). 20 giorni in autoclave per la presa di spuma (metodo Charmat). Affinamento in vetro per un mese.
TIPOLOGIA DI BICCHIERE	Bicchieri per vini bianchi giovani, freschi e profumati.
TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA	Champagnotta
TAPPO	Sughero Qualità Extrissima
RESIDUO ZUCCHERINO	3 gr/lt
ALCOL	11,5%
ACIDITA'	6,50 gr/lt
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
ANALISI VISIVA E SENSORIALE	Vino spumante bianco, fresco e con una punta minerale che lo contraddistingue. Caratterizzato da un colore giallo con una leggera tonalità verdognola.
ABBINAMENTO CIBO-VINO	La bollicina elegante che lo contraddistingue si sposa perfettamente con salumi e piatti a base di tartufo nero.
DECANTER	No
LONGEVITA'	18 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8 gradi

