



LUGANA DOC



ZONA DI PRODUZIONE	Lugana – Desenzano del Garda
UVA	100% Turbiana di Lugana
ETTARI DI VIGNETO	30 ha
RESA IN HL PER ETTARO	70 hl
PRODUZIONE IN VIGNA	125 q.li/ha
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA E LAVORAZIONE	La vendemmia viene svolta esclusivamente a mano, selezionando solo le uve migliori. Dopo la raccolta, queste ultime vengono raffreddate per un giorno in cella frigo. Successivamente, avviene il lavaggio delle stesche con acqua trattata ad ozono. Dopo essere stata asciugata, l'uva viene pressata sottovuoto a temperature bassissime. Questo fa sì che il mosto si ossidi il meno possibile. Questo metodo di lavorazione permette di conferire un aspetto gustativo e visivo più complesso al prodotto finale. Il mosto viene lasciato a decantare per 24 ore al fine di eliminare le particelle più grossolane. Si procede poi con la fermentazione alcolica, durante la quale si aggiungono lieviti selezionati alla temperatura di 19 gradi centigradi. Si effettuano di nuovo due travasi per eliminare la feccia.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	6 mesi in serbatoi di acciaio inox (80-100 hl). Affinamento in vetro per un mese.
TIPOLOGIA DI BICCHIERE	Bicchiere per vini bianchi giovani, freschi e profumati.
TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA	Borgognotta
TAPPO	Sughero Qualità Extrissima
RESIDUO ZUCCHERINO	7 gr/lt
ESTRATTO SECCO	23,90 gr/lt
ALCOL	12,5%
ACIDITA'	6,40 gr/lt
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
ANALISI VISIVA E SENSORIALE	Vino bianco delicato ed equilibrato, dai profumi di fiori bianchi e frutta esotica.
ABBINAMENTO CIBO-VINO	Consigliato in abbinamento a formaggi morbidi e freschi oppure cioccolato bianco.
DECANTER	No
LONGEVITA'	18 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8 gradi