

LUGANA RISERVA DOC



Uvaggio

Turbiana in purezza

Vigneto

Il sistema di allevamento è ad archetto semplice. La densità d'impianto è di 4.000 ceppi per ettaro e la produzione è di circa 3 kg. per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda, con i filari esposti a nord-sud. La vendemmia è di tipo manuale.

Vinificazione e affinamento

Il mosto ottenuto con una pressatura lenta e progressiva delle uve a grani interi, fermenta a temperatura controllata in cisterne di acciaio inox. Viene mantenuto per 1 anno in affinamento sulla feccia fine, fino al raggiungimento della massima espressione di qualità. Successivamente viene imbottigliato e mantenuto per altri 6 mesi in magazzino prima di essere commercializzato.

Note organolettiche

Colore giallo paglierino intenso, al naso emergono note di frutta esotica, miele, zafferano. Al palato risulta un vino morbido, elegante, complesso, con una buona mineralità che si evidenzia maggiormente con la permanenza in bottiglia.

Abbinamenti

Primi piatti elaborati, pesce di mare sia alla griglia che al vapore, formaggi stagionati e carni bianche.

Grado alcolico

14°

Formato

bottiglia da 0,75 lt.