



ZONA DI PRODUZIONE Lugana - Desenzano del Garda

ETTARI DI VIGNETO 14 ha

RESA IN HL PER ETTARO 70 hl

UVA 100% Turbiana di Lugana

TERROIR Terreno argilloso

PRODUZIONE IN VIGNA 125 q.li/ha

VINIFICAZIONE In bianco

VENDEMMIA E LAVORAZIONE Le uve migliori sono raccolte esclusivamente a mano in cassette da 15 kg. Vengono raffreddate per un giorno in cella frigo. Successivamente avviene il lavaggio delle uve con acqua trattata ad ozono. Dopo essere stata asciugata la massa viene divisa in due. La prima parte delle uve viene sottoposta alla macerazione, procedimento legato alla tradizione che lascia il mosto ottenuto a contatto con le bucce in vasca (una giornata), di modo che si ottenga maggiore estratto per colore e profumi, rispettando quindi le caratteristiche organolettiche del vino. L'altra parte affronta un procedimento più legato alla tecnologia avanzata, ovvero l'uva viene pressata sottovuoto a temperature bassissime. Questo fa sì che il mosto si ossidi il meno possibile. Entrambi i metodi di lavorazione permettono 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 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 26x44

RESIDUO ZUCCHERINO 5 gr/lit

ESTRATTO SECCO 23,90 gr/lit

ALCOL 13%

ACIDITÀ 6,40 gr/lit

ESPOSIZIONE VIGNETO Sud

ANALISI VISIVA E SENSORIALE Vino bianco morbido, armonico, rotondo ed equilibrato dal colore teneramente giallo paglierino. Impressiona al naso per un profumo poliedrico e fragrante che sprigiona emozioni di mandorla e agrumi, nelle quali si riconoscono note di ananas fresca

ABBINAMENTO CIBO-VINO Perfetto per gli aperitivi, si consiglia in abbinamento ad antipasti, formaggi freschi, piatti a base di tartufo nero pesci e carni bianche

DECANTER No

LONGEVITÀ 18 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 gradi

PACKAGING Scatola di cartone per 6 bottiglie