



## LUGANA DOC

Acest vin își ia numele din zona de producție, Lugana, care se află pe malul sudic al lacului Garda și este împărțită între provinciile Brescia și Verona.

Culoare: galben pai cu reflexe verzui.

Aromă: nas fin, dulce, cu note delicate de fructe cu miez alb, ușor floral.

Gust: corp mediu, armonios, proaspăt și mineral.



SOI DE STRUGURI:

**100%**

Trebbiano di Lugana



STIL:

**vin alb sec**



STICLA:

**750 ml**



TEMPERATURA  
DE SERVIRE:

**8° | 10° C**



ALCOOL

**12,50% vol**

## VIIILE

Situate la poalele dealurilor la 50 de metri deasupra nivelului mării, pe un teren de origine morainică cu soluri argiloase/calcaroase ușoare. Plantație înierbată. Sistem de susținere: pergola veroneză modificată. Vârsta viței de vie: 20-30 de ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 19. Densitatea plantării: 3.000 de plante la hectar. Randament pe hectar: 84 hl

## PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între mijlocul și sfârșitul lunii septembrie. Vinificație: zdrobire cu dezciorchinarea strugurilor și presare în prese pneumatice la presiune redusă. Fermentarea în recipiente de inox la o temperatură controlată de 14-16 °C. Stabilizare proteică și tartrică.

## ASOCIERI CULINARE

Excelent ca aperitiv, se asociază foarte bine cu preparatele din pește - în special pește de apă dulce- și cu feluri principale de mâncare pe bază de legume din bucătăria mediteraneeană.

## VINTAGE 2019

Recoltarea din 2019 a început cu aproximativ zece zile mai târziu decât în anii precedenți și cu volume mai reduse cu 15-20% față de 2018. După ani de temperaturi ridicate în faza finală de coacere, în care acumularea zahărului a fost privilegiată față de cea aromatică, în cele din urmă anul 2019 a fost un an în care temperaturile scăzute, combinate cu variațiile de la zi la noapte, au permis o acumulare excelentă de substanțe colorante și o aciditate bună.