



LUGANA DOC

Acesta este cel mai bun vin alb pentru pește! 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 ,

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

Gust: corp mediu, armonios, proaspăt și mineral.

Gustul său proaspăt îl face perfect de asociat cu preparate din pește și preparate mediteraneene cu legume. Temperatura de servire: 8-10°C.

VIIILE

Situate la poalele dealurilor la 50 de metri deasupra nivelului mării, pe un teren de origine morenică 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



SOI DE STRUGURI

100%

Trebbiano di
Lugana



TIP

Vin alb sec



STICLA

750 ml



**TEMPERATURA DE
SERVIRE**

8-10 °C



CONȚINUT ALCOOL

12,5% vol

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 peștele 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.