

LUGANA

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Trebbiano di Lugana
Sistema di allevamento: guyot
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 80-100 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre
Resa: 110 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Breve contatto sulle bucce. Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino
Profumo: intenso, con sentori di frutta appassita, agrumi e pesca
Sapore: morbido, elegante, sapido, ben equilibrato e con un bel finale minerale

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 20 g/l
Zuccheri riduttori: 6,5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare a primi piatti, secondi di carne bianca, ideale con il pesce di mare o di lago.

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Trebbiano di Lugana
Training system: guyot
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 80-100 m/above sea level
Harvest: first ten days of October
Yield: 110 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, fermentation with controlled temperature (16-18°C). Conservation in thermo conditioned steel tanks. Bottled in sterile line with Cork vacuuming system.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense straw yellow
Bouquet: intense, with hints of dried fruits, peach and citrus fruits
Taste: soft, elegant, well balanced, with a nice mineral finish

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 20 g/l
Reducer sugars: 6,5 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

It's raccomandand to companied from First dishes to second dishes with White meat, Ideal with seafish or lakefish.

Service notes: served at 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Trebbiano di Lugana
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 80-100 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Erste Dekade Oktober
Trauben: 110 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Kurzer Kontakt mit der Schale. Weiche Pressung, gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in gekühlten Stahltanks. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Strohhgelb
Bukett: intesiv, duftet nach getrockneter Frucht, Pfirsich und Zitrus Früchte
Geschmack: weich, elegant, gut ausgewogen, mineralisch

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 20 g/l
Restsüsse: 6,5 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Hauptgericht, weißem Fleisch, ideal auch zu Meerfisch oder Seefisch.

Serviertemperatur: Temperatur 10-12° C

