

Lugana DOC

La perla del Garda

Dalle soleggiate sponde meridionali del Lago di Garda, nasce il nostro Lugana di Costa Arènte. Delicato come il suo clima, esprime le sfumature del territorio in ogni sorso. Succoso, fresco, un vino bianco versatile, perfetto per l'estate.

UVE	Turbiana o Trebbiano di Lugana
ORIGINE	Lugana (Sirmione) da vigne di 20-30 anni
AFFINAMENTO	6 mesi in acciaio
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 13%
LONGEVITÀ	3-5 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

Le uve sono coltivate su un terreno di origine morenica: si tratta di argille chiare stratificate, prevalentemente calcaree e ricche di sali minerali. Questo suolo, compatto e duro in tempi di siccità, diventa fangoso e molle dopo la pioggia, è difficile da lavorare ma le sue caratteristiche regalano al vino nuance fruttate e la corretta sapidità.

DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino, ha un delicato profumo tra la frutta a polpa bianca e le note floreali. In bocca è fresco, con sapore ben definito e sapido.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura con diraspatura delle uve e pressatura soffice, la fermentazione avviene a temperatura controllata di 16°-18° C. A fine fermentazione il vino viene lasciato maturare sulle proprie fecce fini in serbatoi di acciaio per 6 mesi, quando è considerato pronto per l'imbottigliamento.

ABBINAMENTI

Ideale con pesce, specialmente di lago. Perfetto come aperitivo, con finger food, pizza e formaggi grazie alla sua freschezza e sapidità.

PREMI E RICONOSCIMENTI

falstaff 90

