

## Lugana



### SCHEDA TECNICA

**Altitudine:** da 30 a 220 m s.l.m.

**Esposizione:** Nord - Ovest

**Composizione del terreno:** calcareo - argilloso

**Vigneti:** Pozzolengo

**Vitigni:** Trebbiano di Lugana/Turbiana

**Sistema di allevamento:** Guyot - Casarsa

**Densità:** 4000-5000 Ceppi/ha

**Vendemmia:** effettuate a mano, in cassette, nelle prime settimane di settembre.

**Vinificazione:** criomacerazione e successiva pressatura con fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°

**Affinamento:** prima in tini di acciaio e poi bottiglia per circa 6 mesi

**Produzione annua:** 10.000 bott.

**Formati:** 750 ml.

**Tipologia di bottiglia:** Bordolese

**Peso:** 900 gr.

**Bott. per cartone:** 6

**Tipologia di tappo:** Sughero

**Titolo alcolometrico:** 13,5% vol.

**Acidità totale:** 6 g/l

**pH:** 3,2 g/L

**Estratto Secco:** 22 g/L

**Residuo Zuccherino:** 5 g/l

### APPUNTI DI DEGUSTAZIONE:

**Colore:** Giallo paglierino.

**Profumo:** nella sua giovinezza è fresco delicato con sentori di fiori bianchi poi con un periodo in bottiglia evolve esprimendo con maggior determinazione note minerali.

**Sapore:** fresco con buona sapidità

**Temperatura di servizio:** 8° - 10° C

**Abbinamenti:** Antipasti caldi e freddi ma delicati, pesci bolliti al vapore o alla griglia