

LUGANA DOC LIMNE



Tipologia: vino bianco a Denominazione di Origine Controllata

Luogo di origine: a sud del lago di Garda in terra di Lugana a un'altitudine di 100 metri slm.

Tipologia di terreno: pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

Vitigno: Turbiana 100% con 25/35 anni di età

Produzione uva: 10.000/11.000 chilogrammi /ettaro

Vendemmia: inizio terza decade di settembre raccolta a mano in piccole casse

Vinificazione: in bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore. Fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento: 4/5 mesi in botti di acciaio, imbottigliamento in più riprese da febbraio a settembre dell'anno successivo la raccolta messo in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia

Gradazione: 12,5 % vol.

Acidità totale: 6,9 g/l

Estratto secco: 24,5 g/l

Zuccheri Residui: 7,8 g/l

Caratteristiche: è un vino che si segnala per spiccato carattere, finezza e persistenza gustativa. Di colore brillante, paglierino intenso, esprime al meglio le caratteristiche dei vini del Lugana: un grande corpo, un profumo delicato ed un bouquet complesso e raffinato. È particolarmente indicato con il pesce, le carni bianche e gli antipasti. Ottimo come aperitivo. Per la sua spiccata personalità non armonizza con cibi dolci.

Temperatura di servizio: 8° / 10°

