

LUGANA DOC SPUMANTE BRUT



Classificazione: Vino Spumante Bianco a Denominazione di Origine Controllata

Zona di Produzione: In terra di Lugana a sud del lago di Garda a un' altitudine di 100 metri slm

Uve: Turbiana 100%

Età delle viti: 10/15 anni

Densità Di Impianto:

Resa per Ettaro: 100/110 quintali per ettaro.

Caratteristiche del Terreno: Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di Sali minerali.

Epoca di Vendemmia: Prima decade di settembre raccolta a mano in piccole casse.

Vinificazione: Metodo Charmat lungo - In bianco con spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore. Prima fermentazione in botti di acciaio. Seconda fermentazione (metodo Charmat) in autoclave di acciaio da 30 HI con aggiunta di lieviti selezionati.

Imbottigliamento: dopo circa 6 mesi dalla rifermentazione in autoclave. Verrà messo in commercio dopo altri 6 mesi di riposo in bottiglia.

Affinamento: 7 / 8 mesi in botti di acciaio.

Note di Degustazione: Si caratterizza per un bouquet raffinato con sentori floreali e di vaniglia. E' uno spumante secco con un corpo ed una struttura che combinano grande robustezza e straordinaria delicatezza.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Acidità Totale: 6,5 g/l

Estratto secco: 20,5 g/l

Temperatura di Servizio: 4° - 6° C.

Abbinamenti: Per il suo perlage fine ed elegante si accompagna in modo ideale con una varietà di cibi molto ampia. Ottimo come aperitivo.