

LUGANA RISERVA DOC VIGNE DI CATULLO



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 più di 55 anni d'età

Produzione uva: 6.000 / 7.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia: prima decade di ottobre raccolta a mano in piccole casse

Vinificazione: in bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 50% di mosto fiore. Fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento: 24 mesi in botti di acciaio, imbottigliamento.

Imbottigliamento: settembre / ottobre del secondo anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo 6 mesi di riposo in bottiglia

Gradazione: 13% vol

Acidità totale: 6,2 g/l

Estratto secco: 27,6 g/l

Temperatura di servizio: 10° / 12° C.

Descrizione: è un Lugana di grande carattere, di colore giallo intenso con riflessi dorati, robusto e al tempo stesso vellutato. Le uve vengono scelte con cura dai vigneti con più di 55 anni di età. Presenta un bouquet particolarmente ricco dove le note più fredde e minerali si armonizzano con quelle della frutta matura. Il suo ricco aroma, con sentori di nocciola ed un elegante retrogusto di mandorla, ne suggerisce l'abbinamento oltre che con il pesce, con i piatti di pasta, la carne alla griglia, i risotti ed i formaggi.

