

LUGANA SUPERIORE DOC FILO DI ARIANNA



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

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

Uve: Turbiana 100%

Età delle viti: Più di 55 anni

Resa per Ettaro: 60/70 quintali per ettaro.

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

Epoca di Vendemmia: prima/seconda decade di novembre. È una vendemmia tardiva 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 rovere da 30 Hl.

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere da 30 Hl.

Imbottigliamento: gennaio/febbraio del terzo anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo circa sei mesi di riposo in bottiglia.

Note di Degustazione: È un Lugana superiore di spiccata personalità, ottenuto mediante una vinificazione in botti grandi di rovere che ne esalta il profumo caratterizzato da aromi minerali con lievi sentori di mandorle tostate. Alla ricchezza dei profumi il Filo di Arianna unisce un sapore pieno, armonico e vellutato.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Acidità Totale: 6,3 g/l

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C.

Caratteristiche: E' un Lugana che si caratterizza per la sua spiccata personalità, ottenuto mediante un affinamento in botti grandi di rovere che ne esalta il profumo caratterizzato

da aromi minerali con lievi sentori di mandorle tostate e frutta esotica. Alla ricchezza dei profumi il Filo di Arianna unisce un sapore pieno, armonico e vellutato. Si accompagna in modo ideale a piatti di pesce; risulta ottimo con risotti e formaggi. Può essere considerato un vino da meditazione.