

LUGANA DI SIRMIONE D.O.C.

VITIGNO: 100% Turbiana

ZONA DI PRODUZIONE: Vigna Antica Bragagna, Lugana di Sirmione

ALTITUDINE Mt. 72 s.l.m.

TERRENO: Argilloso

TIPO DI COLTURA: Allevamento a filare con potatura a Gouyot

PERIODO DI RACCOLTA: Settembre

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale delle uve seguita da raffreddamento delle stesche in cella. Pressatura soffice, decantazione statica a freddo e successiva fermentazione a bassa temperatura mantenendo distinte le singole parcelle. Dopo il primo travaso, contatto per 6/8 mesi con le fecce nobili in serbatoi di acciaio. Riposa in bottiglia per 2 mesi.

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Fine ed elegante, note di fiori bianchi, pesca e note tropicali. Sul finale si percepisce una delicata sensazione di pasticceria.

SAPORE: L'ingresso deciso, sapido e minerale. Gusto leggermente tropicale ed esotico. Lungo, al palato permane una bella e leggera nota acida, molto pulita e fine che invoglia la beva. Struttura e complessità tipiche del vitigno permetteranno un'evoluzione nel tempo con note più importanti di frutta candita e frutta matura.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 8°C

ABBINAMENTI: Pasta con branzino, risotto con la tinca e risotti primaverili a base di verdure ed erbe spontanee. Magnifico con il prosciutto crudo ma ideale anche come aperitivo

