

BORGHETTA LUGANA RISERVA DOC

VITIGNO: 100% Turbiana

ZONA DI PRODUZIONE: Vigna antica Bragagna, campo Borghetta. Lugana di Sirmione.

TERRENO: Argilloso

TIPO DI COLTURA: Allevamento a filare con potatura a Gouyot

PERIODO DI RACCOLTA: Fine settembre

VINIFICAZIONE: Raccolta e selezione manuale delle uve provenienti dal vigneto "Borghetta" a Sirmione. Le uve sono raffreddate e pressate delicatamente. Segue una decantazione statica a freddo e successiva fermentazione a bassa temperatura per 10/12 giorni in acciaio per poi terminare in barrique vecchie. Matura in legno per dodici mesi per poi riposare in bottiglia per almeno sei mesi.

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Complesso, la nota fumé lascia spazio alla frutta matura e candita.

SAPORE: Burroso, lungo e persistente. Di struttura importante, minerale con corretto equilibrio tra morbidezza e acidità. Nel finale dona una nota di uva matura.

TEMP.DEGUSTAZIONE: 12-15°C

ABBINAMENTI: Primi con sughi di pesce saporiti. Luccio in salsa. Si sposa perfettamente con i formaggi giovani come il pecorino ed il taleggio.

