

Lugana

LUGANA D.O.C.

Vitigno: 100%. Trebbiano di Lugana

Zona di produzione: Garda; vigneto di proprietà piantato nel 1998 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Sud del Lago di Garda ad una altitudine di 170 m.s.l.m.

Terreno: Argilloso e umido.

Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

Resa per ettaro: 95 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: Prima decade di Settembre.

Vinificazione: Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 1/2 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperature di 15/16° C per circa 15 giorni in vasca di acciaio inox fino a fine fermentazione.

Affinamento: Rimane in vasca dopo la fermentazione alcolica per effettuare la fermentazione malolattica sulle fecce per circa un mese a basse temperature e frequenti battonage. Sfecciato e nuovamente affinato per ulteriori 4/5 mesi. Imbottigliato riposa per 2/3 mesi prima di essere commercializzato.

Imbottigliamento: Prima decade del mese di Aprile.

Tappo: Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo dorato dai riflessi vivaci; al naso esprime piacevoli sentori di fiori di arancio con leggere note vegetali di frutta fresca e una piacevole sensazione minerale di pietra focaia. Al gusto fresco ed equilibrato, resta a lungo al palato.

Temperatura di Servizio: 12/14° C.

Vita media del Vino: Da consumarsi entro i quattro anni.

Abbinamenti gastronomici: Ideale per: pesce crudo e in umido, zuppe di verdure, carni lesse, formaggi freschi, pollame.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l.

Ph: 3,20.

Estratto secco netto: 25 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

