

San Biagio

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: tardiva, manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

Resa per ettaro: 75 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: seconda 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 in botti in rovere dell'Allier. Imbottigliato riposa per 2/3 mesi prima di essere commercializzato.

Imbottigliamento: ultima decade del mese di Aprile.

Tappo: sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino, maturo ed intenso con brillantiriflessi dorati; olfatto animato da una corretta mineralizzazione pungente e fresca con note floreali gentili accenni di nocciola. Al palato è deciso e cremoso, assai invitante per le note di frutta matura (albicocca e pesca) e il contrasto minerale, con finale sapido e fresco.

Temperatura di Servizio: 12/14° C.

Vita media del Vino: Vino importante dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 6 anni.

Abbinamenti gastronomici: Ideale come aperitivo, si sposa con antipasti, pesce di mare e di lago, formaggi erborinati, carni bianche e rosse di media cottura.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l.

Ph: 3,15.

Estratto secco netto: 28 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

