

Costa Alta

LUGANA D.O.C.

Vitigno: 100%. Trebbiano di Lugana.

Zona di produzione: Garda; vigneto di proprietà piantato nel 2010 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Sud del Lago di Garda ad una altitudine di 110 m.s.l.m.

Terreno: Argilloso e umido.

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

Resa per ettaro: 110 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 controllate 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. Imbottigliato riposa per 2/3 mesi prima di essere commercializzato.

Imbottigliamento: Prima decade del mese di Marzo.

Tappo: Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo dorato dai riflessi verdognoli; al naso esprime piacevoli sentori di agrumie frutta fresca e una piacevole sensazione minerale. Al gusto fresco ed equilibrato, resta a lungo al palato.

Temperatura di Servizio: 12/14° C.

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

Abbinamenti gastronomici: Ideale per tutto pasto si sposa bene con pesce di acqua dolce.

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 21 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

