



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana Brut

Denominazione: Lugana Doc Brut

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e pressate delicatamente. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre la seconda (metodo Martinotti -Charmat) per un periodo di 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Cristallina, giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumo: Delicate note di frutta croccante con intensi sentori minerali e floreali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 4-6 °C | 40 °F

Abbinamenti: Ideale da aperitivo, ma può essere bevuto a tutto pasto, specialmente se a base di pesce, sia di lago che di mare.

Descrizione:

Questo Lugana Brut metodo Martinotti - Charmat è una attenta espressione del territorio, nasce dall'uva Turbiana coltivata nella Tenuta Fantona ai piedi del Lago di Garda, in un suolo argilloso e calcareo. I grappoli di Turbiana vengono selezionati e raccolti a mano nelle prime ore del mattino. Inoltre nasce da una selezione di grappoli raccolti anticipatamente, in modo da garantire una buona acidità, freschezza e fragranza. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda è un metodo Charmat lungo di 3-4 mesi. Ne deriva un vino fresco, delicato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso esprime note delicate di frutta croccante con intensi sentori minerali e floreali. In bocca si percepisce una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante. Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce, anche affumicati. Da provare con risotto agli asparagi. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

