

seiterre



Lugana Superiore DOC | Selez. 01

Denominazione: Lugana Superiore DOC

Vitigni: Turbiana / Trebbiano di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano 10-15 giorni dopo il normale periodo vendemmiale e pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno

Colore: Giallo con riflessi dorati

Profumo: Intenso ed agrumato, che fa percepire la maturazione in legno

Sapore: una sensazione di avvolgenza, vinoso e vellutato con buona sapidità

Grado alcolico: 13% VOL

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Abbinamenti: Aperitivo, Primi Piatti, Pesce

Descrizione:

Lugana Superiore DOC | Selez.01

È un prodotto che nasce ai piedi del Benaco (Lago di Garda) nella Tenuta Fantona. Espressione perfetta del territorio, caratterizzato da un suolo argilloso, calcareo e ricco di minerali.

Viene ottenuto da una selezione dei migliori grappoli d'uva Turbiana di un vigneto equilibrato, ma generoso di qualità e tipicità, poiché sito nella zona *cru* dell'ambiente pedoclimatico tipico della DOC Lugana. Le Uve vengono raccolte 10-15 giorni dopo il normale periodo vendemmiale, in modo tale che l'uva raggiunga una maggiore maturazione in vigna. I grappoli sono raccolti manualmente nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo gli aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e la maturazione in vasca sui propri lieviti per un periodo di un mese, per poi terminare in barrique nuove per 6 mesi e successivamente affinato in bottiglia per 3 mesi.

Ne deriva un vino di spessore e struttura, elegante e complesso. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note di frutta gialla e fiori come arancio. In bocca si percepisce una sensazione di avvolgenza e di velluto, con una buona sapidità. Perfetto a tutto pasto sia con i piatti a base di pesce che carne bianca o formaggi dolci.

Servire ad una temperatura di 12-14°C

Seiterre

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

