

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



Lugana Doc

Denominazione: Lugana DOC

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano 10-15 giorni dopo e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura

Affinamento: Bottiglia

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Note di frutta esotica, canditi e agrumi

Sapore: Una sensazione di avvolgenza, è succoso e vellutato con finale lungo e complesso

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che carne bianca. Ideale con una grigliata di pesce, ottimo come aperitivo

Descrizione:

Questo Lugana Doc è un prodotto che nasce ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo argilloso, calcareo e ricco di minerali nella Tenuta Fantona. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Turbiana che vengono raccolti 10-15 giorni dopo il classico 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 aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in vasca sui propri lieviti per un periodo di due mesi, e successivamente in bottiglia per tre mesi. Ne deriva un vino di spessore e struttura, fine, complesso ed elegante. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note di frutta esotica, canditi e agrumi. In bocca si percepisce una sensazione di avvolgenza, è succoso e vellutato con finale lungo e complesso. Perfetto a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che carne bianca. Ideale con una grigliata di pesce. Da provare con il crudité di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com
C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9