



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Smeraldo

**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 aver raggiunto la normale maturazione e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura

**Affinamento:** Acciaio

**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 o filetti di pesce scottato. Da provare con crudità di pesce

### 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 o filetti di pesce scottato. Da provare con crudità di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

