- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana Superiore | Gigi Rizzi Collection N°01

Denominazione: Lugana Superiore DOC
Vitigni: Turbiana 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, un richiamo alla mela matura, a sentori speziati dati dalla maturazione in barrique
Sapore: Una sensazione di avvolgenza, equilibrato e vellutato con buona sapidità
Grado alcolico: 13% VOL
Temperatura di servizio: 12-14 °C
Abbinamenti: Perfetto a tutto pasto sia con i piatti a base di pesce che carne bianca o formaggi dolci

Descrizione:
“Gigi Rizzi – Collection N°01” è la prima di sei collezioni che prenderanno vita nei prossimi anni, e saranno la punta di diamante della produzione Seiterre.
La “Collection N°01” è un Lugana Superiore Doc, frutto della vendemmia 2020, di uva Turbiana. Un vino ottenuto partendo da una accurata selezione della produzione di uno dei migliori vigneti dell’azienda, situati sul Lago di Garda nella zona storica di produzione.
Il risultato dell’affinamento in barrique, grazie all’utilizzo di legni pregiati di diverse tostature ha permesso di rispondere in maniera positiva alle aspettative. Ne risulta un vino meraviglioso, perfettamente bilanciato ed equilibrato. Lo spettro olfattivo è particolarmente ricco ed intenso, la complessità spazia dalle note agrumate ben definite, con un richiamo alla mela matura, a sentori speziati dati dalla maturazione in barrique per terminare con gradevolissime note minerali che si accentuano con il tempo rendendo “Gigi Rizzi Collection N°01” più profondo e corposo.
Questo Lugana Superiore Doc 2020 è molto versatile in cucina, si sposa con antipasti di verdure o primi piatti importanti, ma non piccanti. Da provare con secondi a base di pesce sia di acqua dolce che salata. E’ un ottimo compagno per tutto il pasto e dona una piacevole sensazione di perfetto equilibrio ed abbinamento con il cibo.

Seiterre
Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com
VITICOLTORI DAL 1877
seiterre.com