



Lugana DOC

Denominazione: DOC Lugana

Annata: 2023

Affinamento: Acciaio inox

Grado alcolico: 12,50%

N° pezzi: 80 000

Formato: 0.75 lt



Uvaggio

100% Trebbiano di Lugana (Turbiana)

Età vigneto

Viti di circa 20 anni

Terreno

Prevalenza di argilla con presenza di sedimenti di origine glaciale

Esposizione

Nord- Est/Sud-Ovest

Zona di produzione

Selezioniamo le uve di questo vino da tutti i vigneti aziendali presenti nella zona più a sud della DOC Lugana, esposti perfettamente est/ovest con una costante ventilazione che permette la completa maturazione dei grappoli

Allevamento

Spalliera con potatura a guyot metodo Simonit, 5/8 gemme per capo-frutto

Resa media

110 qli/Ha

Potenziale di invecchiamento

6 anni

Stagione 2023

La stagione 2023 ha avuto connotazioni completamente diverse rispetto alle vendemmie precedenti. Tra novembre e febbraio si sono registrate piogge costanti e buone nevicate tra la fascia alpina e pre-alpina, in particolare il Monte Baldo si è presentato imbiancato fino a fine di marzo. Il germogliamento è iniziato in linea con l'annata 2022 infatti, le prime gemme cotonose si sono mostrate intorno al 14 marzo. Fino alla fine di aprile il clima è stato mite e ventilato, permettendo alla vite un germogliamento costante e graduale. Da maggio in poi invece si è verificato un vero e proprio cambio di passo, con piogge copiose e costanti preannunciando una stagione tutt'altro che facile dal punto di vista agronomico. Lo sviluppo del grappolo è stato rallentato dall'improvvisa spinta vegetativa della vite, arrivando ad accumulare un ritardo di circa 15 giorni rispetto all'annata 2022. La completa invaiatura è avvenuta con un forte ritardo generale, portando l'uva ad accumulare elevati picchi di acidità fino a fine settembre. Fortunatamente, come per le ultime 2 annate, la vendemmia è stata accompagnata da una fase di bel tempo generale, infatti i mesi di settembre e ottobre si sono dimostrati asciutti e costantemente ventilati. Il primo grappolo è stato raccolto la notte del 6 settembre e l'estrazione dei primi mosti non ha fatto altro che dimostrare la particolarità della stagione. Il clima piovoso e fresco ha caratterizzato l'annata rendendola unica dal punto di vista della freschezza gustativa e aromatica.

Inizio - fine raccolta

15 Settembre - 23 Settembre

Vinificazione

Le uve selezionate, una volta in cantina, vengono pigi-diraspate e messe direttamente in pressa. Dopo una pressatura soffice il mosto viene mantenuto a 10° C e lasciato illimpidire naturalmente tramite una decantazione statica. Il limpido in seguito viene prelevato e tramite lieviti selezionati fermentato a temperatura controllata. Il vino, una volta ottenuto, viene lasciato maturare per circa 4 mesi in vasche di inox, in seguito lasciato affinare in bottiglia. Le uve selezionate, una volta in cantina, vengono diraspate e pompate nella pressa

Aspetto sensoriale

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto esprime le tipiche note varietali floreali e fruttate, tra le quali spicca la frutta a polpa bianca con un piccolo accenno di agrume e fiori bianchi. Al gusto si presenta fresco con una spiccata nota minerale ed un finale lievemente agrumato

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, si sposa a piatti di pesce alla griglia o in umido, in particolare al pesce di lago come il luccio o il coregone. Da provare anche in abbinamento a piatti di pasta con sughi delicati di pesce.