



Lugana DOC

Denominazione *DOC Lugana*

Annata: *2024*

Vinificazione: *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 2024: *Come ormai accade, anno dopo anno dal 2020, l'inverno 2024 è stato caratterizzato da temperature miti. L' inizio del germogliamento è avvenuto regolarmente in linea con i ritmi stagionali, con piogge abbondanti rispetto alle annate precedenti.*

Il periodo estivo ci ha regalato un clima favorevole, con una buona presenza idrica grazie alle insolite precipitazioni dei mesi di luglio e agosto. Questa presenza di piogge ha caratterizzato anche la fase di raccolta, imprimendo sicuramente caratteristiche uniche all'annata, come la persistenza della sensazione di acidità.

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*

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*