



Lugana Doc

Denominazione *DOC Lugana*

Annata: 2025

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 2025: *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*