



Fenil Boi

Denominazione: DOC Lugana

Annata: 2023

Affinamento: Acciaio inox cadenzati da batonnage costanti

Grado alcolico: 13%

N° pezzi: 26 000

Formato: 0.75 lt - 1.5 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

Le uve di questo vino vengono selezionate da un piccolo vigneto posto nella più alta zona della DOC Lugana in località Fenil Boi.

Questa zona è collocata nel cuore dell'anfiteatro morenico che circonda la parte sud del lago di Garda, la sua altitudine permette un'ottima escursione termica giorno/notte che, unita ad una costante ventilazione conservano gli aromi e i componenti nobili del frutto.

Allevamento

Spalliera con potatura a guyot metodo Simonit, 4/5 gemme per capo-frutto.

Resa media

90 qli/Ha

Potenziale di invecchiamento

10 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

25 Settembre - 27 Settembre

Vinificazione

Le uve selezionate, una volta in cantina, vengono pigi-diraspate e messe direttamente in pressa. Qui avviene la "crio-macerazione" cioè l'aggiunta di ghiaccio secco, che permette di abbassare la temperatura, creando un ambiente inerte e in assenza di ossigeno, inibendo l'estrazione delle componenti meno nobili dell'acino. Dopo una pressatura soffice il mosto fiore viene mantenuto a 10° C e lasciato illimpidire naturalmente tramite una decantazione statica.

Il limpido viene prelevato e tramite lieviti selezionati fermentato a temperatura controllata.

Il vino, una volta ottenuto, viene lasciato maturare per circa 6 mesi in vasche di inox, cadenzati da batonnage costanti, e in seguito lasciato affinare in bottiglia.

Aspetto sensoriale

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto risulta esuberante, esprimendo i tipici aromi maturi del Lugana tra i quali, spicca la frutta a polpa gialla con una nota di cedro e di miele d'acacia. Al palato risulta morbido, ricco e dinamico con una spiccata vena minerale ed un finale lungo e complesso.

Abbinamenti

Particolarmente indicato con il pesce sia di lago che di mare, con risotti delicati, ma anche con piatti più ricchi in sapidità come la piccola selvaggina e i formaggi a media stagionatura.