



Lugana DOC Vigna Fenil Boi

Denominazione *DOC Lugana*

Annata: *2024*

Vinificazione: *Acciaio inox*

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, 5/8 gemme per capo-frutto.*

Resa media: *90 qli/Ha*

Potenziale di invecchiamento: *10 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: *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 vienemantenuto 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.*