



Vigna Fenil Boi

Denominazione: *DOC Lugana*

Annata: *2025*

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 2025: *L'inverno della stagione 2025 ha determinato un avvio vegetativo leggermente in ritardo rispetto al 2024, ma comunque in anticipo rispetto alla media storica. Lo sviluppo della vite è proseguito in buon equilibrio, accompagnato da una primavera tutt'altro che siccitosa. La buona disponibilità idrica ha accelerato la maturazione, portando l'uva all'invasatura già negli ultimi giorni di luglio. Cruciali sono stati gli ultimi giorni di agosto, durante i quali si sono registrate precipitazioni e condizioni di umidità insolitamente elevate. Ciò ha favorito un ulteriore avanzamento della maturazione e un conseguente allineamento tra le diverse varietà. Il primo grappolo di Lugana è stato raccolto il 27 agosto; dopo una pausa di circa sette giorni è iniziata la vera e propria vendemmia, conclusasi con la raccolta dell'ultimo grappolo di Gropello il 20 settembre: una vendemmia particolarmente precoce*

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.*