



# Lugana Brut

Denominazione: DOC Lugana

Annata: 2021

Affinamento: Acciaio inox Grado alcolico: 12 % N° pezzi: 7000

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

## Resa media

110 ali/Ha

# Potenziale di invecchiamento

3 anni

# Stagione 2021

Una primavera fresca e poco piovosa, preceduta da un inverno mite, ha portato ad un germogliamento precoce e vigoroso. Le abbondati precipitazioni di luglio hanno ristabilito l'andamento vegetativo della pianta, evitando una sfavorevole raccolta anticipata. Lunghi periodi, con elevate escursioni termiche giorno/notte, hanno favorito una perfetta maturazione fenolica delle uve, facendo prevedere una delle migliori annate in termini di freschezza aromatica e mineralità. Questo clima durante la vendemmia, si è dimostrato particolarmente propizio.

## Inizio - fine raccolta 5 Settembre - 6 Settembre

#### Vinificazione Le uve selezionate, una volta in cantina, vengono pigi-diraspate e messe direttamente

in pressa. Dopo una spremitura 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, per la prima fermentazione alcolica. Il vino, una volta ottenuto, viene spumantizzato con metodo Charmat e lasciato maturare per circa 6 mesi in vasche di inox, per la presa di spuma. Successivamente affina per un breve periodo in bottiglia.

### Aspetto sensoriale

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto esprime le tipiche note floreali e fruttate, tra le quali spicca la frutta a polpa bianca e un bouquet di fiori bianchi. In bocca è fresco e vellutato, con un'importante nota minerale ed un finale lievemente agrumato.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo, Consigliato con piatti di pesce alla griglia e carni bianche.



Ottimo con risotti a base agrumata ed erbe mediterranee.