



Lugana Brut

Denominazione *DOC Lugana*

Vinificazione: *Acciaio inox*

Grado Alcolico: *12.50 %*

N° Pezzi: *7 000*

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: *3 anni*

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.*