MONTESPADA VENETO

LUGANA DOC





Classificazione:
LUGANA CLASSICO DOC

Descrizione:
Questo vino ha un colore chiaro, cristallino, dal profumo sapido ed accattivante tipico del Vitigno, la Turbiana, vinificata in purezza come previsto dal disciplinare di produzione, con un acidita avvolgente e fresca.

Vinificazione:
Le uve vengono raccolte durante la seconda metà di settembre ad un buon stadio di maturazione, non tardivo, per mantenere la freschezza intatta. Vinificato in acciao a temperatua controllata con l' utilizzo di particolari lieviti estrattori in grado di mantenere ed esaltare le peculiarità del vitigno. La pulizia del vino dalle fecce pesanti viene seguita da un frequente e delicato batonage per mantenere in sospensione le fecce piu fini in grado di donare complessità ed eleganza, il vino viene poi conservato in acciaio fino all'imbottigliamento per mantenere la sua freschezza.

Area di produzione:
Le uve vengono selezionate dai vigneti a sud del lago di Garda principalmente nei comuni di Peschiera e Sirmione.

Terreno:
Terreno bianco argilloso, pesante con una tessitura impermeabile, PH basico.

Invecchiamento / Affinamento:
Il Lugana viene affinato in cisterna con Batonage morbidi e frequenti, per favorire l'estrazione dei profumi primari, e poi successivamente 3 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita. Il vino forte di una struttura propria si presta all' invecchiamento per periodi non lunghi fino ai 3 anni senza risentire del tempo ma accrescendo la sua complessità.

Formato disponibile:
Bottiglie da 0,75 cl, scatole da 6 Bottiglie Borgognotta Pesante Verticale. Tappo Raso naturale, Tappo a Vite Bvs a richiesta.


Terreno

ALCOOL	13,5% vol.	CONTENUTO NETTO	750 ml
ACIDITA'	5,8 g/l		
ZUCCHERO	5,8 g/l	RESA	120 q.liHa
TEMP. Servizio	7/9 C.°	ALTITUDINE	50 mt. s.l.m
UVA	100% Turbiana.		

*Le caratteristiche tecniche possono cambiare senza preavviso e sono puramente indicative