SANSONINA

LUGANA FERMENTAZIONE SPONTANEA

DENOMINAZIONE
Lugana DOC
COLLOCAZIONE GEOGRAFICA
Peschiera del Garda
VARIETA' DELLE UVE
90% Trebbiano di Lugana 10% altri vitigni autoctoni
ETA' MEDIA DELLE VIGNE
40 anni
TIPO DI TERRENO
Argilloso
VIGNETI
Il vigneto è allevato a Guyot con una densità di 3.500 piante per ettaro, e include preziose vigne vecchie di oltre 50 anni, che donano uve di grande qualità
RESA PER ETTARO
80 quintali

VINIFICAZIONE
Questo Lugana nasce da una vinificazione artigianale, senza l'impiego di lieviti selezionati, per valorizzare l'autenticità del vitigno e del territorio. La fermentazione parte spontaneamente grazie ai lieviti indigeni presenti sulla buccia, attivata da un piede fermentativo in barrique con grappolo intero, avviato cinque giorni prima della vendemmia. Dopo un'illimpiditura statica a freddo, il mosto fermenta in piccoli serbatoi d'acciaio per circa 20 giorni a temperatura controllata. L'affinamento avviene sur lies, principalmente in acciaio, con una piccola parte (circa il 10%) in barrique nuova, per aggiungere complessità e profondità al sorso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Si presenta con un colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso è complesso e intrigante, con eleganti sentori di mandorla, frutta esotica come ananas e mango, note di miele e vaniglia, arricchite da una marcata componente minerale. Al palato risulta profondo, equilibrato e asciutto, con una spiccata mineralità che ne esalta la finezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Perfetto in abbinamento a tartare di crostacei, come scampi o gamberi conditi con limone fresco, ma anche con carni bianche al forno, come un classico pollo arrosto con rosmarino e patate.