SANSONINA

LUGANA

DENOMINAZIONE
Lugana DOC
COLLOCAZIONE GEOGRAFICA
Peschiera del Garda
VARIETA' DELLE UVE
100% Trebbiano di Lugana
ETA' MEDIA DELLE VIGNE
40 anni
TIPO DI TERRENO
Argilloso
VIGNETI
Il vigneto è condotto con sistema di allevamento Guyot e una densità di 3.500 piante per ettaro, con la presenza di vigne vecchie di oltre 50 anni che arricchiscono il profilo delle uve.
RESA PER ETTARO
80 quintali

VINIFICAZIONE
La vendemmia viene effettuata manualmente con un'attenta selezione delle uve prima della pigiatura. Il mosto viene illimpidito staticamente a freddo, per preservarne la freschezza e gli aromi primari.
La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata per circa 10-12 giorni. Il vino affina per 6 mesi in acciaio e ulteriormente 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Di un intenso giallo paglierino con riflessi dorati, questo Lugana si distingue per eleganti profumi di fiori bianchi, come acacia e biancospino, accompagnati da leggere note di frutta esotica e delicati accenni agrumati. Al palato è equilibrato e strutturato, con una marcata sapidità e mineralità, tipiche dei suoli argillosi, e un finale persistente e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Perfetto in abbinamento ad antipasti delicati, come lavarello e luccio in salsa, crudi di crostacei conditi con il nostro olio del Lago di Garda, oppure con formaggi freschi vaccini come ricotte, robioline e stracchini.