



Lugana 2022



CLASSIFICAZIONE

DOC



TERRITORIO

Sponda meridionale del
Lago di Garda



UVE

Trebbiano di Lugana



GRADAZIONE ALCOLICA

13% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire tra 8° e 10° C.

CLIMA 2022

L'annata 2022 si è caratterizzata per un andamento climatico molto asciutto. La primavera verrà ricordata tra le più siccitose degli ultimi anni. Ciò ha comportato un ritardo del germogliamento, comunque ottimo, uniforme e costante, recuperato successivamente grazie alla calda prima decade di maggio. La grave carenza idrica ci ha costretto ad intervenire con l'irrigazione, soprattutto nei vigneti dove sono presenti terreni drenanti. L'ultima parte della stagione, da agosto in poi, è stata interessata da sporadiche ma utilissime precipitazioni che hanno permesso una vendemmia di alto profilo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva appena colta viene diraspata e sottoposta a pressatura soffice ed il mosto limpido è posto a fermentare per 10 giorni a temperatura controllata di 18°C per esaltarne gli aromi primari e le qualità organolettiche. Il vino resta a contatto con i propri lieviti per almeno 3 mesi.

COLORE

Giallo paglierino brillante con leggere sfumature verdognole.

PROFUMO

Delicate note fruttate e floreali ben armonizzate fra loro, con tono aromatico tipico e riconoscibile.

SAPORE

Il sapore è morbido e bilanciato, di ottima freschezza. In bocca ricorda le piacevoli nuance olfattive con buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Stuzzicante come aperitivo, ideale con antipasti all'italiana e primi piatti a base di verdure. Si sposa piacevolmente con tutta la cucina di mare.