

LUGANA CATULLIANO

IL LUGANA SENZA COMPROMESSI



DENOMINAZIONE

Lugana DOC

VITIGNO

Turbiana

TERRENO

Terreno argilloso con frazioni di argilla color creta chiara.

ALLEVAMENTO

Archetto monolaterale a 7/8 gemme.

DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA

5000 piante/ha - 2,5 kg /pianta.

LAVORAZIONE

Uva raccolta a mano - Pressatura soffice del grappolo intero in saturazione d'azoto - Fermentazione del mosto fiore per 15/18 giorni a una temperatura di 16°C - Affinamento in acciaio per 3 mesi sulle fecce - Maturazione in bottiglia per 3 mesi.

VISTA

All'analisi visiva si denotano colori puliti e lucenti, con la rotazione del bicchiere si riflettono sfumature d'oro con velature di creta e riverberi brillanti.

NASO

All'olfatto di presenta con sensazioni floreali e fruttate di medio corpo, lime e mela Granny Smith sono predominanti ma lasciano spazio anche a sentori di frutta a polpa gialla.

PALATO

In bocca l'equilibrio è sorretto da una fragrante contrapposizione di fiori bianchi e frutta a polpa gialla.

ABBINAMENTI

Lugana Catulliano è ideale in abbinamento a grigliate di pesce, paste di semola ai frutti di mare o paste fresche all'uovo con tartufo bianco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 10/12°C in bicchiere a forma di tulipano.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino, dal naso fruttato e con sensazioni floreali, al palato emergono fragranza e grande sapidità, timbro del nostro territorio.



0.375L

0.75L

1.5L

3L

FORMATI
DISPONIBILI