



LUGANA CATULLIANO BIO

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 si 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.

FORMATI DISPONIBILI



MUNDUS vini

88 punti
Gran Premio
Internazionale
Del Vino 2025



92 punti
Decanter World
Wine Awards
2022



International
Wine Contest
Brussels 2022

falstaff

87 punti
Gardasee
Trophy 2022



The Wine
Hunter Award
2022



IT BIO 015
AGRICOLTURA ITALIA
VINO BIOLOGICO