



PRATELLO

VINO BIANCO

# LUGANA 90+10

IL LUGANA IN TUTTA LA SUA COMPLETEZZA



## DENOMINAZIONE

Lugana DOC



## VITIGNO

Turbiana e Chardonnay



## TERRENO

Terreno argilloso con frazioni di argilla color creta chiara.



## ALLEVAMENTO

Archetto Monolaterale a 7/8 gemme.



## DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA

4400 piante/ha – 1,8 kg /pianta.



## LAVORAZIONE

Vigne di 30 anni - Diradamento verde dei grappoli - Leggera vendemmia tardiva - Uve raccolte a mano - Pressatura soffice del grappolo intero in saturazione d'azoto - Fermentazione del mosto fiore per 18/20 giorni - Affinamento in acciaio sulle fecce nobili per 6 mesi.



## VISTA

I colori del Lugana DOC 90+10 si modellano tra sfumature ambrate e verdognole con una trama intatta, strutturata, densa e compatta.



## NASO

L'olfatto regala sensazioni floreali di rosa bianca, fruttate e speziate, su tutte la bacca di ginepro. L'intensità di profumi deriva dalla perfetta maturazione dell'uva in vigna, dalla sua buona densità per pianta e dalla corretta maturazione tecnica, fenolica ed aromatica.



## PALATO

Al palato è un vino setoso, morbido ed elegante, in equilibrio massimo tra sapidità e spalla acida. Dominano al gusto sentori di pesca melba, di mela golden e pera Williams.



## ABBINAMENTI

Il Lugana 90+10 predilige piatti a base di pesce di mare, risotto agli scampi, pescati alla brace, frittore mediterraneo, mitili gratinati ma anche carni bianche con condimenti delicati.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 12° C in bicchiere a forma di tulipano con pancia ampia e bocca stretta.



## NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo ambrato, intensamente floreale e fruttato, l'avvolgenza al palato è in grande equilibrio con acidità e sapidità.



0,75L 1,5L

FORMATI  
DISPONIBILI