



PRATELLO

## LUGANA 90+10

Il Lugana in tutta la sua completezza



### VITIGNO

90% Uve Turbiana – 10% Chardonnay



### DENOMINAZIONE

Lugana DOC



### TERRENO

Terreno argilloso con frazioni di argilla color creta chiara.



### ALLEVAMENTO

Archetto monolaterale a 7/8 gemme



### DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

4400 piante/ha – 1,8 kg per 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 - Maturazione in bottiglia per 4 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 mediterranee, 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.



### GRADO ALCOLICO

13%



750 ml 1,5 l

FORMATI DISPONIBILI