



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 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.



GRADO ALCOLICO

13%



750 ml 1,5 l

FORMATI DISPONIBILI