



PRATELLO

## LUGANA CATULLIANO Il Lugana senza compromessi



**VITIGNO**  
Turbiana



**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**  
5000 piante/ha - 2,5 kg per 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.



**GRADO ALCOLICO**  
12,5%



375 ml 750 ml 1,5 l 3 l

FORMATI DISPONIBILI