

LUGANA

VIGNETO "LA MANDOLARA" D.O.C.

Bevo il vino Lugana; scintilla nei bicchieri rende aerei i pensieri nella serata arcana

750 ml



DATI PRODUTTIVI

Vino ottenuto dalle uve del vitigno "Turbiana" coltivate nel vigneto "La Mandolara" con una produzione di 10.000 kg. di uva per ettaro.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot modificato a doppio archetto.
Investimento ad ettaro di 3.500 piante.

VENDEMMIA

Viene effettuata rigorosamente a mano, nella terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE

La fermentazione si svolge a temperatura controllata, 16°C, in botti di acciaio. Segue un periodo di maturazione "sur lie".

AFFINAMENTO

Almeno un mese in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO

Febbraio 2008

DESCRIZIONE VINO

Questo vino, è prodotto mediante la selezione dei vitigni e delle uve "Turbiana" che, assieme all'ecosistema in cui sono coltivate e ad un'accurata vinificazione, ci consentono di ottenere un vino di elevata qualità. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta note di fiori bianchi che dopo un breve periodo d'affinamento in bottiglia divengono fruttate. Sapore fresco, armonico e particolarmente delicato, con un leggero sentore di mandorla, caratteristico del vitigno, supportato dalla naturale sapidità, tipica dei terreni argillosi. Con l'affinamento in bottiglia, si esprime al meglio la mineralità, vera caratteristica di longevità del Lugana.

Si accompagna molto bene con piatti a base di pesce; è altresì indicato con carni bianche e antipasti di sapore delicato. Ottimo anche come aperitivo.

Servire fresco a 10-12°C, in calice medio.

LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO