FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

DICIANNOVE MARZO

LUGANA D.O.C. METODO CLASSICO

Vino ottenuto da uve di Trebbiano di Lugana. L'accuratavinificazione,con particolare attenzione alla selezione delle frazioni di pressatura, la rifermentazione in bottiglia e la lunga sosta sui lieviti donano a questo prodotto eccezionali doti di freschezza e complessità. Al naso esplode di prepotenza balsamica di salvia e limoncella con sfondo inusuale di ciliegia; al gusto si esprime potente e sapido con nervatura acidica contrastata da grande cremosità e grassezza oleosa a chiudere una bocca di persistenza quasi infinita.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

LUGANA D.O.C. METODO CLASSICO

UVAGGIO

Trebbiano di Lugana

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice di uva intera, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE

Rifermentazione in bottiglia e successiva lunga permanenza su lieviti. Sboccatura manuale tramite congelamento del collo della bottiglia.

ANALISI CHIMICA

Grado alcolico 12,5% vol.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo tenue, con bollicine fini e persistenti, profumi balsamici e di frutti gialli. Gusto sapido, asciutto e minerale sostenuto da cremosità e grassezza quasi oleosa.

ABBINAMENTI

Eccezionale a tutto pasto con i piatti di pesce e in particolar modo con le crudità. Per chi osasse di più anche con il cotechino, il salame da pentola e i formaggi a pasta dura molto stagionati.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

Società agricola Olivini s.s., Località Demesse Vecchie, 2 - Desenzano d/G (BS) - Italia
+39.030.9910268 - info@famigliaolivini.com