

LUGANA DOC BRUT

METODO CLASSICO

Vino ottenuto da uve di Trebbiano di Lugana spumantizzato con metodo classico. Dopo una vendemmia precoce viene successivamente fermentato in bottiglia dove rimane a riposo sui lieviti acquisendo così le sue caratteristiche peculiari. Il perlage è fine e persistente, i profumi decisamente fruttati sono accompagnati da un gusto fresco, sapido ma allo stesso tempo cremoso e definito con bollicine di un certa sottigliezza.

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 permanenza su lieviti. Sboccatura manuale tramite congelamento del collo della bottiglia e dosaggio di liquer a base di vino molto rispettoso del prodotto.

ANALISI CHIMICA

Grado alcolico 12,5% vol.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino tenue, bollicine fini e persistenti, profumi decisi di frutta tropicale e delicati di fiore. Gusto fresco, sapido e allo stesso tempo cremoso e pieno.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, interessante a tutto pasto. Ottimo abbinato ad antipasti caldi e freddi, indicato per accompagnare le uova soprattutto se cucinate con gli asparagi.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

