

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

LUGANA DOC EXTRA BRUT

METODO CLASSICO

Ottenuto da una attenta selezione dei mosti di Turbiana, estratti dal cuore di pressatura, la frazione più preziosa del mosto che si distingue per finezza aromatica ed eccellenti livelli di acidità.

A seguito di un riposo sui lieviti di circa 36 mesi, all'olfatto si esprime con profumi fruttati e balsamici ed al palato è profondo. La sua spiccata mineralità è sostenuta da sensazioni di piacevole cremosità.

Il finissimo perlage ne esalta il sorso.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

LUGANA D.O.C. METODO CLASSICO EXTRA BRUT

UVAGGIO

Turbiana

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale, pressatura soffice e lenta di uva intera; attenta separazione dei mosti, fermentazione alcolica operata da lieviti a temperatura controllata e successiva rifermentazione in bottiglia.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino tenue, profumi fruttati e balsamici. Al palato risulta profondo, sapido e piacevolmente cremoso con un finissimo perlage.

ANALISI CHIMICA

Grado alcolico 12,5% vol.

ABBINAMENTI

Si esprime al meglio con carpacci e crudité di mare, pesce bianco al cartoccio e stupisce accostato a piatti succulenti come il cotechino.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfit

