

## **DICIANNOVE MARZO**

### LUGANA D.O.C. METODO CLASSICO

Vino ottenuto da uve di Trebbiano di Lugana. L'accurata vinificazione, 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 esplose doti di freschezza e complessità. Al naso esplose doti di freschezza e complessità. Al naso esplose doti di freschezza e complessità. 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**

Turbiana

#### **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 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

PRODOTTO IN ITALIA

