

DEMESSE VECCHIE

LUGANA D.O.C.

Produit exclusivement dans un vignoble de cru de l'entreprise, après une surmaturation sur la plante et les sélections successives des grappes. Le long vieillissement sur lies fines et un repos prolongé en bouteille offrent au vin des parfums élégants et mûrs. La robe est jaune pâle, en bouche il est plein et rond, soutenu par une structure solide et une persistance remarquable.

APPELLATION D'ORIGINE

LUGANA D.O.C

ASSEMBLAGE

Turbiana

AFFINAGE

Vieillissement sur lies fines pendant une période d'environ 12 mois. Assemblage en acier puis repos en bouteille pendant au moins 6 mois.

VINIFICATION

Surmaturation légère sur la plante et vendanges manuelles successives en cageots, pressurage léger, fermentation alcoolique effectuée par des levures sélectionnées à température contrôlée, fermentation malolactique complète.

ANALYSE SENSORIELLE

Robe jaune pâle, arômes de fruits exotiques avec des notes d'amande et d'agrumes, goût persistant et sapide soutenu par une grande structure. Contient des sulfites.

ACCORDS METS ET VINS

Excellent avec les plats de pâtes et à base de poisson, avec les viandes blanches, les fromages à pâte dure ou molle moyennement faits.

Contient des sulfites

PRODUIT EN ITALIE

