



LE CIVAIE LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti della nostra Tenuta di Sirmione, tra Pozzolengo e Desenzano del Garda, ad altitudine di circa 100 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Turbiana 100%

Dati di Vigneto:

Vigne di età compresa tra i 5 e i 15 anni. Esposizione est ovest. Il suolo è composto da argille moreniche di natura sedimentaria, prevalentemente calcaree e ricche di sali naturali. Sistema di allevamento a Guyot. Densità di impianto pari a 4.500 cp/ha. Resa per ettaro 120 quintali. I vigneti sono convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

La vendemmia inizia solitamente la prima settimana di settembre. Le uve vengono selezionate, raccolte manualmente e subito vengono refrigerate ad una temperatura di 5° C per essere portate in cantina.

Vinificazione e affinamento:

Dopo la raccolta le uve vengono diraspate e pigiate. La macerazione dura per 8/10 ore, seguita dalla pressatura soffice. Illimpidimento statico del mosto (naturale e a freddo).

Il vino fermenta a bassa temperatura 14°-16° C e rimane sui propri lieviti per circa 6 mesi, con ripetuti batonnage, fino all'imbottigliamento.

Annata: 2019

Note organolettiche: Giallo paglierino con riflessi verdolini. Questo vino ricorda aromi di melone, pesca, gelsomino e fiori di campo. Vivace, fruttato al palato, ma anche fine ed equilibrato.

Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo e per accompagnare gli antipasti. Ideale con piatti di pesce di lago come trota, persico e lavarello. Può essere abbinato a primi piatti di pasta e a formaggi freschi. Da provare con la pizza.

Temperatura di Servizio:
10°-12°C

DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 13% vol.
Acidità totale: 5,55 gr/l
Estratto secco: 19,50 gr/l
Residuo zuccherino: 4,20 gr/l



750 ml

