



## 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 Nord-Sud e Est-Ovest. Il suolo è composto da argille stratificate di origine morenica e di natura sedimentaria, prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali. Sistema di allevamento 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. Illimpimento 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. All'olfatto dominano subito le note di frutti tropicali e quelle agrumate del bergamotto, seguite da sensazioni di pepe bianco, note minerali di pietra focaia e qualche sentore di erbe aromatiche. Al gusto si distingue con un buon equilibrio, piacevole, rotondo.

Abbinamenti consigliati: Ideale quando servito come aperitivo e abbinato con antipasti o pesce di lago. Ottimo anche con primi piatti di pasta con sughi elaborati, con carni bianche, con formaggi a pasta molle come robiola, formaggella e formaggi freschi caprini o Primosale.

Temperatura di Servizio:  
10°-12°C

### DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 13% vol.  
Acidità totale: 5,51 gr/l  
Estratto secco: 19,70 gr/l  
Residuo zuccherino: 4,40 gr/l



750 ml

