



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 5.000 cp/ha. Resa per ettaro 120 quintali. I vigneti sono 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 2021

Note organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso spiccano note 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

Gradazione Alcolica 13% vol.
Acidità totale: 5,50 gr/l
Estratto secco: 19,00 gr/l
Residuo zuccherino: 5,00 gr/l

