

MONTEZOVO

UVE E VIGNETO

Area di produzione Lugana, basso Lago di Garda

Vitigni Turbiana 100%

Dati di Vigneto

Vigneti più vocati della nostra Tenuta Le Civaie, in Lugana, a sud del Lago di Garda. Si tratta di due distinti appezzamenti: il primo è situato sulle colline moreniche del comune di Pozzolengo (altimetria media 100 metri slm); il secondo, più pianeggiante, si trova nel comune di Desenzano del Garda. Il suolo varia a seconda dell'appezzamento, passando da un terreno a prevalenza morenica ad un terreno composto da argille stratificate di natura sedimentaria, prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali. Il sistema di allevamento in entrambi i casi è Guyot, con una densità di impianto pari a 5.000 cp/ha ed una resa per ettaro di 120 quintali.

Viticultura sostenibile: 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 e raccolte manualmente e subito refrigerate portandole ad una temperatura di circa 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, in riduzione d'ossigeno. Segue l'illimpidimento statico del mosto (naturale e a freddo). Quindi il vino fermenta a bassa temperatura (14°-16°C) e rimane sui propri lieviti per circa 5 mesi, con ripetuti bâtonnage, fino all'imbottigliamento. Riposa 2 mesi in bottiglia prima dell'entrata in commercio.

ANNATA 2023

Note organolettiche

Paglierino luminoso e cristallino. Bello svolgimento olfattivo. Apre con spunti di pepe bianco, poi si distende su sensazioni fresche agrumate, di pesca a pasta bianca e floreali, ma a tirare le fila sono le note di nocciola. Sottile l'ingresso al sorso dove si esalta giustamente la freschezza.

Abbinamenti consigliati

Ideale come aperitivo e abbinato con antipasti o pesce di lago. Ottimo anche con primi piatti di pasta anche 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

Gradazione Alcolica
13% vol.

Acidità totale
5,64 gr/l

Residuo zuccherino
3,4 gr/l

Formati disponibili
750 ml

LUGANA TERRALBE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2023



www.montezovo.com

