

Corte
Vittorio

LUGANA

Denominazione di Origine Controllata



TIPOLOGIA

Bianco fermo.

ASPETTO AGRONOMICO

Uve: Trebbiano di Lugana o Turbiana.
Zona di coltivazione: Lombardia e Veneto.
Tipologia del terreno: Terreni morenici originati dalle post glaciazioni del letto del lago di Garda.
Sistema di allevamento: Guyot.
Vendemmia: avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina nella terza decade di settembre.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: pigiatura soffice con una breve macerazione a freddo per garantire la migliore estrazione aromatica dell'uva, poi si fa una sfeccatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata a 14° - 16° C in tini d'acciaio.

Affinamento: in tini di acciaio per alcuni mesi, in seguito almeno 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino;
Profilo olfattivo: bouquet delicatamente floreale con note di fiori di tiglio, agrumate e di frutta tropicale;
Gusto: avvolgente, con decisa freschezza che percorre il palato, arricchita da un fine sapore salmastro;
Gastronomia: si sposa con piatti di pesce a tutto pasto, è ottimo come aperitivo;
Conservazione: mantiene le sue caratteristiche per circa 1-2 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18°) e poco luminosi non soggetti a grossi sbalzi termici.

Temperatura di servizio: 8° - 10°
Gradazione: 13,5 % vol.
Residuo Zuccherino: 6,04 gr. /lt.
Acidità Tot.: 5,7 gr. /lt.