



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Umberto Nobile

Denominazione: Lugana Doc

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino intenso brillante

Profumo: Note delicate di frutta croccante con intensi sentori minerali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una piacevole nota sapida minerale

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce crudo e carni bianche. Ideale anche con il sushi. Da provare con pizza

Descrizione:

L'anima di questo Lugana nasce dall'uva Turbiana coltivata nella Tenuta Fantona ai piedi del Benaco in un suolo argilloso, calcareo e ricco di minerali. I grappoli dell'uva autoctona vengono selezionati e raccolti nelle prime ore del mattino per mantenere una bassa temperatura dell'acino e non provocare uno sbalzo termico. La pressatura è soffice in modo da preservare al massimo gli aromi e la tipicità del vitigno, mentre la fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura e l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un periodo di circa due mesi. Ne deriva un vino fresco, delicato ed affascinante. Si presenta di colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso esprime note floreali e delicate, con interessanti sentori minerali tipici del Lugana. In bocca si percepisce un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una piacevole nota sapida minerale e una spiccata bebevibilità. Perfetto come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce crudo e carni bianche. Ideale anche con il sushi. Da provare con pizza. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

