



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Lugana 6

**Denominazione:** Lugana DOC Brut

**Vitigni:** Turbiana di Lugana

**Tipologia terreno:** Argilloso, calcareo e ricco di minerali

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressata delicatamente, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre la seconda (metodo Charmat) in autoclave per un periodo di 3-4 mesi

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Giallo paglierino brillante

**Profumo:** Note delicate di frutta croccante con intensi sentori minerali e floreali

**Sapore:** Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

**Grado alcolico:** 12,5 % vol

**Temperatura di servizio:** 4-6 °C

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce, anche affumicati. Da provare con risotto agli asparagi

### Descrizione:

Questo Lugana Brut metodo Charmat è una attenta espressione del territorio, nasce dall'uva Turbiana coltivata nella Tenuta Fantona ai piedi del Benaco, in un suolo argilloso, calcareo e ricco di minerali. I grappoli di Turbiana vengono selezionati e raccolti a mano nelle prime ore del mattino per non provocare sbalzi termici agli acini. Inoltre nasce da una selezione di grappoli raccolti anticipatamente, in modo da garantire una buona acidità, freschezza e fragranza. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda è un metodo Charmat lungo di 3-4 mesi, con successivo affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, delicato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso esprime note delicate di frutta croccante con intensi sentori minerali e floreali. In bocca si percepisce una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante. Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce, anche affumicati. Da provare con risotto agli asparagi. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

Seiterre

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

