

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



Lugana Doc

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, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino intenso brillante

Profumo: Note delicate floreali e di frutta a polpa gialla croccante, frutti esotici e agrumi, 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

Abbinamenti: Perfetto per primi piatti a sughi bianchi, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce o carni bianche. Ideale con il sushi

Descrizione:

L'anima di questo Lugana nasce dall'uva Turbiana coltivata nella Tenuta Fantona ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo argilloso, calcareo e ricco di minerali. I grappoli, nati dalle vigne più vecchie, 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. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di quattro mesi mentre l'affinamento in bottiglia per un periodo di circa due/tre 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 sentori di frutta a polpa gialla croccante, frutti esotici e agrumi 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 bevibilità. Perfetto per primi piatti a sughi bianchi, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce o carni bianche. Ideale con il sushi. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com
C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9