

Lugana

Fermentazione spontanea



SANSONINA

Lugana Fermentazione Spontanea. L'anima viva del Trebbiano di Lugana. Prodotto da vigneti storici coltivati in biologico, questo Lugana nasce da una vinificazione artigianale, con fermentazione spontanea e lieviti indigeni, per esprimere l'identità più autentica del vitigno e del territorio.



Vitigno: 90% Trebbiano di Lugana 10% altri vitigni autoctoni.

Età media delle vigne: 60 anni

Sistema di allevamento: Guyot.

Carico di gemme: 8/10

Resa per ettaro: 80 quintali.



Collocazione vigneto: Peschiera del Garda, località Sansonina.

Altitudine media dei terreni: 80 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Cretaceo-argilloso-limoso.



Vendemmia: Lugana prodotto con vinificazione artigianale senza lieviti selezionati, per esaltare autenticità e territorio. La fermentazione spontanea, avviata da un piede in barrique con grappolo intero, è seguita da fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento sur lies principalmente in acciaio, con una piccola quota in barrique per maggiore complessità.



Colore: Colore giallo paglierino dai riflessi dorati

Profumo: Complesso e intrigante, con eleganti sentori di mandorla, frutta esotica come ananas e mango, note di miele e vaniglia, arricchite da una marcata componente minerale.

Sapore: Al palato risulta profondo, equilibrato e asciutto, con una spiccata mineralità che ne esalta la finezza.



Temperatura di servizio: 9-10°C

Abbinamenti gastronomici: Perfetto in abbinamento a tartare di scampi o gamberi, ma anche con carni bianche al forno.