

Lugana

Denominazione di Origine Controllata



SANSONINA

Lugana. La voce autentica di Sansonina. Prodotto da uve provenienti da vigneti storici di circa 60 anni, coltivati in biologico nella parte meridionale del Lago di Garda, questo Lugana riflette l'identità profonda della tenuta e la vocazione del territorio. Si distingue per l'eleganza naturale e per un profilo aromatico intenso, che spazia dalla frutta a polpa bianca agli agrumi, con accenni tropicali e leggere note floreali. Al palato è pieno e armonico, con un finale fresco e minerale, di lunga persistenza e grande equilibrio.



Vitigno: 100% Trebbiano di Lugana.

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: Viene effettuata manualmente con un'attenta selezione delle uve prima della pigiatura.

Vinificazione: Il mosto viene illimpidito staticamente a freddo, per preservarne la freschezza e gli aromi primari. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata per circa 10-12 giorni. Il vino affina per 6 mesi in acciaio e ulteriormente 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione.



Colore: Di un intenso giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Profumi eleganti di fiori bianchi, note di frutta esotica e delicati accenni agrumati.

Sapore: Buona struttura, interessanti sapidità e mineralità.



Temperatura di servizio: 9-10°C.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto in abbinamento ad antipasti delicati, come lavarello e luccio in salsa, crudi di crostacei conditi con il nostro olio del Lago di Garda, oppure con formaggi freschi vaccini come ricotte, robioline e stracchini.