



LUGANA OTTELLA LE CREETE 2016

ZONA DI PRODUZIONE • San Benedetto di Lugana, le uve provengono dal vigneto di proprietà "Le Creete" caratterizzato da un elevato tenore d'argilla bianca. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, le uve vengono deposte in piccole casse da kg. 17.

SESTO D'IMPIANTO E RESA • Guyot doppio archetto, resa circa kg. 9.000 di uva per ettaro, equivalenti a lt. 5.700 di vino pari al 63%.

PERIODO DI VENDEMMIA • Fine Settembre, Ottobre inoltrato.

AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE • Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, il restante con diraspatura leggera per oscillazione. In seguito un rigoroso protocollo di vinificazione: sfeccatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata (14°/18°); affinamento 6/8 mesi su fecce e lieviti fini.

COLORE • Dorato, caldo, paglierino intenso

NASO • Avvolgente, sentori esotici immediati, ananas e pompelmo. Lo sviluppo è piacevolissimo, notevole la sensazione minerale.

BOCCA • È un vino di notevole finezza pur non rinunciando al carattere. Ricchezza, continuità, equilibrio appagano ampiamente l'aspetto gustativo. Vino caparbio, minerale, di polpa appagante.

CIBO • Il pesce di mare e lago ne esalta la peculiarità. Ben si abbina con primi piatti di pasta o riso, ci riserba piacevoli sensazioni anche con formaggi ben saporiti ed erborinati.

GRADO ALCOLICO MINIMO • 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO • 10°/12°

SCHEDA TECNICA

