

# LUGANA DOC METODO CLASSICO BRUT



## Uvaggio

Trebbiano di Lugana o Turbiana

## Vigneto

Il sistema di allevamento è ad archetto semplice. La densità d'impianto è di 4.000 ceppi per ettaro e la produzione è di circa 3 kg per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda

## Vendemmia

Di tipo manuale in cassetta avviene solitamente nella prima metà del mese di settembre. L'uva viene selezionata durante la raccolta e vengono utilizzati solo i grappoli migliori e privi di imperfezioni

## Vinificazione

L'uva viene introdotta nella pressa con un sistema che eviti al minimo la rottura dell'acino. Si utilizza solo il mosto "fiore", ovvero la parte di mosto più nobile che si ricava dallo sgrondo e da una pressatura molto soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata in cisterne di acciaio inox con lieviti selezionati e può durare dai 7 ai 15 giorni

## Affinamento

Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per almeno 4 mesi. Dopo il Tiraggio, le bottiglie vengono introdotte in appositi cestoni dove permangono per almeno 24 mesi a temperatura controllata fino al momento della sboccatura.

Si procede con la commercializzazione del prodotto dopo ulteriori 2 mesi di affinamento in bottiglia

## Note organolettiche

Colore giallo luminoso con perlage fine ma persistente.

Al naso il bouquet è complesso e affascinante e sprigiona aromi sia floreali come fiori di magnolia e gelsomino che di frutta a polpa bianca e tropicale. Ritroviamo in esso il tipico sentore di panificati del Metodo Classico.

Al palato è ricco di gusto, fresco e cremoso con una bollicina che avvolge con delicatezza, rendendo il bouquet aromatico ancora più gradevole.

## Abbinamenti

Il Lugana Metodo Classico si dispone perfettamente con antipasti a base di pesce, crostacei e molluschi.

Durante l'aperitivo trova la sua dimensione ma si può consumare anche a tutto pasto con primi piatti sempre a base di pesce o verdure, oppure con piatti a base di formaggi freschi e uova.

**Grado alcolico**  
12,5°

**Formato**  
bottiglia da 0,75 lt.

**Categoria**  
Spumanti/Lugana