

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



LUGANA DOC

Ecco il Bianco che ama il pesce! Il Lugana Doc prende il nome dalla zona di produzione, Lugana appunto, che si trova sulla sponda meridionale del Lago di Garda, suddivisa tra le province di Brescia e Verona.

Di colore giallo paglierino, ha un delicato profumo tra la frutta a polpa bianca e note floreali. Il suo sapore fresco lo rende il vino perfetto con i piatti di pesce e i primi piatti mediterranei a base di verdure. **Temperatura di servizio: 8°-10° C.**

IL VIGNETO

Situato nella parte pedecollinare 50 metri s.l.m. su terreno di origine morenica e di tipo argilloso-calcareo chiaro. Inerbimento totale del vigneto. Sistema di allevamento: pergola veronese modificata. Età delle viti in produzione: da 20 a 30 anni. Carico di gemme per ceppo: 19. Densità di impianto: 3.000 viti per ettaro. Resa media ettaro: 84 hl.



UVAGGIO

100% Trebbiano di Lugana



TIPOLOGIA

Vino bianco secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

8-10 °C



GRADO ALCOLICO

13% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra metà e fine Settembre. Pigiatura con diraspatura delle uve e pressatura soffice.

Fermentazione senza bucce a temperatura controllata di 16°-18° C. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Ottimo come aperitivo, si abbina molto bene ai piatti di pesce - in particolare del lago di Garda - e ai primi piatti della cucina mediterranea a base di verdure.

ANNATA 2018

Un'annata caratterizzata da una abbondante produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, con i mesi di luglio e agosto caratterizzati da un miglioramento delle condizioni meteo e il calo degli eventi piovosi frequenti in maggio e giugno.

Una vendemmia leggermente anticipata iniziata nella prima decade di settembre, con alcune zone colpite da abbondanti piogge proprio poco prima della raccolta. Le uve sono sane, integre, con buon tenore zuccherino.