

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

12,5% 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 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. Nonostante le abbondanti piogge del mese di maggio, le uve sono risultate sane e spargole, particolarmente adatte, quindi,

all'appassimento. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)