

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## LUGANA DOC COLLEZIONE PRUVINIANO

Lugana DOC Collezione Pruviniانو racchiude in sè le proprietà e gli elementi distintivi che meglio rappresentano il microclima e le caratteristiche minerali del suolo in cui vengono coltivate le sue uve.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Profumo: fine, dolce con note delicate di frutta a pasta bianca leggermente floreale. Sapore: di medio corpo, armonico, fresco e minerale.

### IL VIGNETO

Situato nella parte pedecollinare a 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 per ettaro: 84 hl.



UVAGGIO

100%  
Trebbianco  
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. Temperatura di servizio: 8-10 °C.

### ANNATA 2020

Ottima l'annata 2020 per i vini bianchi. Preceduta da un inverno mite e siccitoso, il germogliamento è partito con sostanziale anticipo rispetto alla stagione precedente. I mesi di aprile e maggio sono stati perturbati e piovosi e le basse temperature registrate hanno rallentato la corsa delle viti per arrivare alla fioritura in giugno in perfetto stato.

I mesi estivi hanno registrato temperature senza estremi, ventilazione e un perfetto apporto idrico che hanno portato le vigne a essere rigogliose e sane, senza attacchi di peronospora o altre malattie. I vini bianchi ottenuti sono molto eleganti e di grande bevibilità grazie ad un contenuto acido importante ed un quadro aromatico che esprime grande freschezza.