

lugana superiore / Campo Serà

Denominazione di Origine Controllata

Questo vino nasce dall'antica esperienza che la Vigna, l'Enologo e la Famiglia Fraccaroli sanno esprimere, dove l'antico e il nuovo si sposano dando la massima espressione di longevità e freschezza.

Uva da cui è prodotto

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Posizione del vigneto

A sud del Lago di Garda, collocato tra Peschiera del Garda e Sirmione. Esposizione da Nord a Sud. Altitudine media dei terreni da 60 a 80 metri s.l.m.. Terreno calcareo - argilloso.

Sistema di allevamento

Guyot semplice o doppio, ma corto.
Sesto di impianto: 3,10 x 1,20.

Produzione per ettaro

110 quintali.

Epoca di vendemmia / Vinificazione

Manuale, dall'ultima settimana di Settembre alla prima di Ottobre. Macerazione lunga sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16° C.

Affinamento

In legno per 6 mesi e in acciaio per altri 6 mesi. Almeno 3 - 4 mesi in bottiglia.

Longevità

Dai 12 ai 24 mesi dall'imbottigliamento.

Caratteristiche sensoriali

Dal colore paglierino con qualche riflesso verdognolo, è caratterizzato da un profumo intenso, ampio e ricco. Spiccano sfumature di citronella, mela golden, pera, albicocca, ananas e vaniglia. Al palato risulta essere pieno, rotondo, di una certa struttura. Piacevoli le sensazioni di morbidezza, attenuata acidità ed interessante sapidità, ma ciò che colpisce è la nota di mandorla amara che lascia al palato un intenso ricordo.

Gastronomia

Ottimo come aperitivo si sposa con i primi piatti, i secondi piatti di pesce sia lacustre che di mare e secondi di carni bianche (coniglio, pollame).

Servizio

Da servire in bicchieri a tulipano o similari, ad una temperatura di 12 °C.

Parametri Analitici

Titolo alcolico volumetrico effettivo
13 % Vol

Acidità totale
5,40 g/l

Estratto secco netto
23,5 g/l

Ph
3,25

