

lugana / Pansere

Denominazione di Origine Controllata

Vino bianco ottenuto esclusivamente dalle uve di Turbiana. Fresco, piacevole ed armonico lega profumi agrumati a note minerali. I tipici sentori di mandorla, si fanno apprezzare mescolandosi con note di pesca e albicocca.

Uva da cui è prodotto

Turbiana (Trebiano 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

125 quintali.

Epoca di vendemmia / Vinificazione

Manuale, dall'ultima settimana di Settembre alla prima di Ottobre. Macerazione sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15° C.

Affinamento

In acciaio per circa 3 mesi e per 3 - 4 mesi in bottiglia.

Longevità

Da non perdere il piacere della maturità per la fretta di assaggiarlo. Dai 10 ai 15 mesi dall'imbottigliamento.

Caratteristiche sensoriali

Dal colore paglierino con suggestivi riflessi verdognoli, è caratterizzato da un profumo delicato, gradevole e caratteristico. Spiccano note agrumate e di frutta ancora acerba (pesca bianca, mela verde, pera, etc.), i fiori di primavera (fiori di pesco, fiori di tiglio, l'acacia). Il sapore fresco, morbido, armonico si contraddistingue per la vivace freschezza, la piacevole sapidità e la delicata nota di mandorla nel retrogusto.

Gastronomia

Ottimo come aperitivo si sposa con piatti di delicata impostazione organolettica, splendido con i piatti di pesce sia lacustri che di mare.

Servizio

Da servire in bicchieri a tulipano o similari, ad una temperatura di 10-12 °C.

Parametri Analitici

Titolo alcolico volumetrico effettivo
13 % Vol

Acidità totale
5,50 g/l

Estratto secco netto
22,5 g/l

Ph
3,25

