

# lugana riserva / 1912

Denominazione di Origine Controllata

*E' il risultato di quel piccolo appezzamento di terra che ha dato origine a questa cultura enologica. Le tradizioni della Famiglia si riflettono e si percepiscono nello splendore di questo grande vino. E' l'espressione del loro lavoro in vigna.*

## Uva da cui è prodotto

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100% (da vecchi ceppi a bassa resa).

## 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

100/110 quintali.

## Epoca di vendemmia / Vinificazione

Manuale, ad ottobre avanzato. Macerazione sulle bucce per 24 ore e pressatura soffice. Fermentazione ed affinamento in piccole botti di legno.

## Affinamento

In legno per 24 mesi e per 6 mesi in bottiglia.

## Longevità

Dai 2 ai 5 anni dall'imbottigliamento.

## Caratteristiche sensoriali

Giallo paglierino con intensi riflessi dorati, ecco come si presenta. Il profumo intenso e persistente rivela ancora le note varietali-fruttate, seppur mature; spicca il profumo della frutta caramellata, del miele. Il sentore della vanillina, tipico dell'affinamento in legno, non è invadente, anzi stimola l'olfatto a sempre più interessanti sensazioni, fra le quali la radice di liquirizia. Il gusto è pieno e rotondo, leggermente sapido e piacevolmente amarognolo.

## Gastronomia

Vino importante da meditazione o da grandi abbinamenti. Eccezionale con formaggi stagionati ed erborinati meglio se accompagnati da marmellate, mostarde o miele. Si sposa con piatti importanti di pesce o con carni quali ariste di maiale e faraone.

## Servizio

Servire ad una temperatura ambiente di circa 14-16 °C.

### Parametri Analitici

Titolo alcolico volumetrico effettivo  
13 % Vol

Acidità totale  
5,60 g/l

Estratto secco netto  
24 g/l

Ph  
3,30

