

biscardovini.com

Lugana

D.O.C.

Morena Bianca

Vitigno: Trebbiano di Lugana in purezza.

Denominazione: Lugana DOC

Zona di produzione: Lago di Garda (Veneto).

Tenore alcolico: 12,5%.

Esame Organolettico

Colore: giallo paglierino intenso, con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso con fini note floreali e fruttate di agrumi e frutti a polpa gialla.

Sapore: fresco e minerale, strutturato ed equilibrato.

Temperatura di servizio: 9°-10° C.

Abbinamento consigliato: piatti a base di pasta e risotti, minestre saporite, pesce, crostacei, carni bianche e formaggi anche importanti.

Terreno

I vigneti si trovano su un terreno di tipo cretaceo-argilloso originario dell'era post-glaciale. Si può constatare quindi un'alta concentrazione calcarea, con una grande quantità di pietre e sassi, che rende il terreno estremamente indicato per la produzione di vini bianchi di alta qualità.

Vitigno

L'esposizione della vigna è Nord-Sud con sistema di allevamento Guyot e una produzione media stagionale che non supera i 100 quintali per ettaro.

Vinificazione

La fermentazione dura una ventina di giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. La maturazione del vino si prolunga circa cinque mesi in acciaio, ai quali segue un periodo d'affinamento in bottiglia.

