



SANTA SOFIA

I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione

Basso Lago di Garda. Da vigneti con terreni argillosi prevalentemente di natura calcarea post-glaciale, situati nei comuni di Peschiera del Garda e Desenzano.

Varietà delle uve

Trebbiano di Lugana (100%).

Resa

Ogni 100 kg di uva si producono 65 litri di vino.

Dati analitici

Alcool 13% Vol.

Acidità totale 5,5-6‰.

Estratto secco netto 24-25‰

Maturazione

In contenitori di acciaio inox.

Affinamento

Circa 3 mesi in bottiglia.

Descrizione organolettica

Di colore paglierino di relativa intensità e riflessi verdolino-brillanti, dona sensazioni olfattive eleganti e raffinate, che rimandano a un incredibile pot-pourri floreale, composto da gialle ginestre e glicini lillà. Si fanno strada gradevoli note mandorlate e sentori minerali. La beva – perfettamente armonica – dona un buon tenore alcolico ed educata tensione acida; la progressione rimanda alle sensazioni “pietrose” già colte al naso, il finale è molto pulito, lungo, sapido, agrumato e lievemente mandorlato.

Servizio

12° C.

Abbinamenti gastronomici

Il Lugana, se colto in gioventù, si sposa a piatti di pesce sia di lago sia di mare: frittura di alici, branzino e gamberetti bolliti; i Lugana più maturi accompagnano prodotti ittici più grassi e preparazioni più complesse: anguilla alla brace, tinca al forno, impepata di cozze, astici alla griglia. Se decisamente evoluto, riesce a sfidare con successo anche le carni bianche quali il coniglio al forno

Longevità

3-4 anni.

Il Lugana di Santa Sofia, se conservato con bottiglia coricata in luoghi freschi e bui, riesce a evolvere con virtù sino a 10 anni e più!

