- VITICOLTORI DAL 1877 -

Il Germano

Denominazione: Lugana DOC
Vitigni: Turbiana di Lugana
Tipologia terreno: Argilloso e calcareo
Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano 10-15 giorni dopo il normale periodo vendemmiale pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in bottiglia
Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: Note di frutta esotica, canditi e agrumi
Sapore: Una sensazione di avvolgenza, è succoso e vellutato con finale lungo e complesso
Grado alcolico: 13% vol
Temperatura di servizio: 10-12 °C| 50°F
Abbinamenti: Perfetto a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che carne bianca. Ideale con una grigliata di pesce. Da provare con il cruditè di pesce

Descrizione:
Questo Lugana Doc è un prodotto che nasce ai piedi del Lago di Garda in un suolo argilloso e calcareo nella Tenuta Fantona. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Turbiana che vengono raccolti 10-15 giorni dopo il classico periodo vendemmiale, in modo tale che l'uva raggiunga una maggiore maturazione in vigna. I grappoli sono raccolti manualmente nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in vasca sui propri lieviti per un periodo di due mesi, e successivamente in bottiglia per tre mesi. Ne deriva un vino di spessore e struttura, fine, complesso ed elegante. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note di frutta esotica, canditi e agrumi. In bocca si percepisce una sensazione di avvolgenza, è succoso e vellutato con finale lungo e complesso. Perfetto a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che carne bianca. Ideale con una grigliata di pesce. Da provare con il cruditè di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre
Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com
VITICOLTORI DAL 1877
seiterre.com