

Lugana

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VARIETA' DELLE UVE

Trebbiano di Lugana.

VIGNETO

Sistema di allevamento: guyot.

Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO

Medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

Altitudine: 80-100m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre.

RESA

Uva: 110 q.li/Ha.

VINIFICAZIONE

Breve contatto sulle bucce. Piggiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C).

Conservazione in serbatoi inox termocondizionati.

Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

DATI ANALITICI*

Grado alcolico: 13% vol.

Estratto secco netto: 20 g/l

Zuccheri riduttori: 5 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

Anidride solforosa totale: 70-80 g/l

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso con sentori di frutta appassita.

Sapore: morbido e delicato.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di accompagnare a primi piatti, secondi di carne bianca, ideale con il pesce di mare o di lago.

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C.

*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti, sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola
Giarola®

di Giarola Umberto s. agricola s. - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 6099205 - www.vinigiaraola.com - info@vinigiaraola.com