

## **DEMESSE VECCHIE**

LUGANA D.O.C.

Prodotto esclusivamente in un vigneto crù dell'azienda, a seguito di surmaturazione in pianta e successive selezioni di grappoli. Il lungo affinamento sulle fecce nobili ed una prolungata permanenza in bottiglia regalano al vino profumi eleganti e maturi; di colore giallo paglierino, al gusto risulta pieno e rotondo, supportato da una solida struttura e da una notevole persistenza.

### **DENOMINAZIONE DI ORIGINE**

LUGANA D.O.C.

### **UVAGGIO**

Trebbiano di Lugana

### **AFFINAMENTO**

Affinamento su fecce nobili per un periodo di circa 12 mesi. Assemblaggio in acciaio e successivo riposo in bottiglia per circa 6 mesi.

### **VINIFICAZIONE**

Leggera surmaturazione in pianta e successiva raccolta manuale in cassette, pressatura soffice, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata, fermentazione malolattica completa.

### **ANALISI CHIMICA**

Grado alcolico 13,5% vol.

### **ANALISI ORGANOLETTICA**

Colore giallo paglierino; profumi di frutta esotica con note di mandorla e di agrumi; gusto persistente e sapido supportato da grande struttura.

### **ABBINAMENTI**

Eccellente con primi e secondi piatti a base di pesce, con carni bianche, formaggi a pasta dura o molle di media stagionatura.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

