

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

LUGANA DOC BRUT

METODO CLASSICO

Vino ottenuto da uve di Trebbiano di Lugana in purezza con metodo classico. Dopo una vendemmia precoce viene successivamente fermentato in bottiglia rimanendo a riposo sui lieviti per almeno 48 mesi acquisendo così le sue caratteristiche peculiari. Il perlage è fine e persistente, i profumi decisamente fruttati sono accompagnati da un gusto fresco, sapido ma allo stesso tempo cremoso e definito con bollicine di un certa sottigliezza.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

D.O.C. Metodo Classico

UVAGGIO

Trebbiano di Lugana in purezza

RESA PER ETTARO

90 - 100 quintali

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice di uva intera, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE

Rifermentazione in bottiglia e successiva permanenza su lieviti per un periodo di almeno 48 mesi. Sboccatura manuale tramite congelamento del collo della bottiglia e dosaggio di liquer a base di vino molto rispettoso del prodotto.

ANALISI CHIMICA

Grado alcolico 12.5% vol; Acidità totale 6,5 g/l; Zuccheri residui 8,0 g/l.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino tenue, bollicine fini e persistenti, profumi decisi di frutta tropicale e delicati di fiore. Gusto fresco, sapido e allo stesso tempo cremoso e pieno.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, interessante a tutto pasto. Ottimo abbinato ad antipasti caldi e freddi, indicato per accompagnare le uova soprattutto se cucinate con gli asparagi.

