

**FAMIGLIA OLIVINI®**

**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **CONDOLCEZZA**

### TREBBIANO DI LUGANA IN PUREZZA

Vino ottenuto da selezione di grappoli posti in appassimento per alcuni mesi. Pigiatura e lenta fermentazione in barriques. Vino dolce dai profumi di frutta matura, confettura e un tono vanigliato. Estremamente delicato ed elegante con ottima persistenza aromatica.

#### **DENOMINAZIONE DI ORIGINE**

Vino da tavola bianco

#### **UVAGGIO**

Trebbiano di Lugana in purezza

#### **AFFINAMENTO**

Passaggio del vino ancora in fermentazione nelle barriques francesi dove sosta per 18/24 mesi con continui batonage.

#### **VINIFICAZIONE**

Raccolta manuale in cassette, appassimento prolungato fino a dicembre inoltrato in solaio, fermentazione a basse temperature operata da lieviti indigeni.

#### **ANALISI CHIMICA**

Grado alcolico 14% vol; Acidità totale 6,5 g/l; Zuccheri residui 100 g/l.

#### **ANALISI ORGANOLETTICA**

Colore dorato, profumo intenso di pesca, ananas e vaniglia, ottima struttura e viscosità sul fondo, dolce ma non stucchevole.

#### **ABBINAMENTI**

Ideale compagno di pasticceria secca, biscotti e torte sbrisolone. Ottimo in abbinamento a formaggi erborinati.

