

S. Cristina



LUGANA S. CRISTINA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Prodotto al 100% con uve Trebbiano di Lugana, questo vino illumina il calice con il suo giallo paglierino. Impressiona al naso con un profumo poliedrico e fragrante, fresco e fruttato, nel quale si riconoscono sensazioni di uva, pesca, cedro e pompelmo con il tocco tropicale dell'ananas. Anche al gusto si manifesta un vino piacevolmente fresco e minerale.



VITIGNI

100% Trebbiano di Lugana

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Nel comune di Peschiera del Garda a sud del lago. L'esposizione è a Sud. Le uve provengono esclusivamente dal Podere Massoni, il vigneto più vecchio e storico dell'azienda

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

80 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

cretaceo-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

50 anni

CARICO DI GEMME

8/10 per pianta

RESA PER ETTO

110 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e fermentazione di 15-20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18 gradi. Affinamento 4-5 mesi in serbatoi di acciaio inox ed i successivi 2-3 mesi in bottiglia prima della vendita

COLORE

giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO

intenso con fini note floreali, agrumate e fruttate

SAPORE

minerale, equilibrato, morbido e delicato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, dall'aperitivo alle carni bianche e soprattutto il pesce di lago