

Lugana 'L LAC

Denominazione di Origine Controllata





ZONA DI PRODUZIONE E VENDEMMIA

Laghetto del Frassino, nel cuore della denominazione storica. La vendemmia è rigorosamente manuale in casse da 200 kg.

SESTO D'IMPIANTO

Guyot doppio archetto. Densità vigne: 6000 ceppi/ettaro.

PERIODO DI VENDEMMIA

Terza decade di settembre.

AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE

Diraspatura e leggera pigiatura, dopo la pressatura soffice, sfecciatura per sedimentazione naturale, fermentazione a temperatura controllata (16 C°), affinamento 4 mesi su fecce e lieviti fini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdi, note di agrumi, minerale fine ed elegante, ottima struttura ed equilibrio, grande corrispondenza naso bocca.