



Brolettino

Lugana Doc

E' il vino del nostro grande vitigno autoctono: la Turbiana. Uva raccolta a maturazione completa verso la metà del mese di ottobre e terreno di gran talento ci donano un prodotto di struttura dotato di grande capacità di invecchiamento.

All'assaggio si manifesta pienamente in tutta la sua complessità. Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose con note fresche e balsamiche. Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo invaso di profumi delicati.

Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana 100%

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 90 quintali

Tipo di vinificazione: Inizio acciaio, completamento in barrique

Fermentazione malolattica: svolta in barrique

Affinamento e evoluzione: in barrique per 10 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,5%

Acidità totale: 6,60 g/L

Acidità volatile: 0,30 g/L

pH: 3,25

Estratto secco: 22,5 g/L