

SERMANA

LUGANA DOC RISERVA



Vino dal colore giallo paglierino carico, il cui profumo ricorda note complesse erbacee floreali, con sentori fruttati di agrumi, ha un sapore secco, molto armonico ed equilibrato, persistente morbidezza e spiccata mineralità.

Si serve a 8 - 10°C in calice medio. È adatto per antipasti ittici, primi piatti delicati, piatti di pesce in genere, carni bianche e formaggi giovani.

Yellow straw wine and complex flowery and citrus scents. It tastes dry, very harmonious and balanced, softness and marked minerality.

Serve it at 8 - 10°C, in medium glasses. It can be served with fish appetizers, delicate first courses, fish dishes, in general, white meats and young cheeses.

DATI TECNICI | DESCRIPTION

Vitigno | Grape variety:
100% Turbiana

Zona di produzione | Production area:
San Benedetto di Lugana

Resa | Yield: 80 hl / ha

Vendemmia | Harvest:
fine settembre – inizio ottobre, raccolta in cassette, selezione da vigneti più vecchi
end of September - beginning of October ,manual harvest into crates from oldest vineyards

Vinificazione | Winemaking:
pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in acciaio e tonneau
gentle pressing, alcoholic fermentation at controlled temperature in steel tanks and tonneaux

Maturazione e affinamento | Ageing:
12-18 mesi sulle proprie fecce e 12 mesi in bottiglia
12- 18 months in steel tanks on its lees and 12 in bottle

Invecchiamento potenziale | Potential ageing: 5- 15 anni/years

Gradazione | Alcoholic strength: 13% vol.

