



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione

Lugana DOC. Da vigneti con terreni argillosi prevalentemente di natura calcarea post-glaciale.

Varietà delle uve

Trebbiano di Lugana.

Resa

Circa 70 hl/ha.

Vinificazione

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento

In contenitori di acciaio inox.

Circa 3 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool: 13% Vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Zucchero residuo: 2,2 g/l

Descrizione organolettica

Di colore paglierino di relativa intensità e riflessi verdolino-brillanti, dona sensazioni olfattive eleganti e raffinate, che rimandano note floreali, di frutta fresca e matura, come pesca gialla e frutta tropicale. Sentori minerali che ritornano al palato; la beva dona un buon tenore alcolico ed educata tensione acida. La progressione rimanda alle sensazioni "pietrose".

Finale molto pulito, lungo, sapido, agrumato e lievemente mandorlato.

Servizio

6-8° C.

Abbinamenti gastronomici

Il Lugana, se colto in gioventù, si sposa a piatti di pesce sia di lago sia di mare: frittura di alici, branzino e gamberetti bolliti; i Lugana più maturi accompagnano prodotti ittici più grassi e preparazioni più complesse: anguilla alla brace, tinca al forno, impepata di cozze, astici alla griglia. Se decisamente evoluto, riesce a sfidare con successo anche le carni bianche quali il coniglio al forno

Longevità

2-3 anni.

