

Veneto | Bennati | Valpolicella

Soraighe Lugana

Lugana Doc



Proprietà	Famiglia Bennati
Inizio Attività	1920
Vitivinicultura	Convenzionale
Ettari	30
BTG Prodotte	800.000



LUGANA

Vino bianco

Codice 57796

Anno s.a.

Formato 0,75 x 6

Tipologia bianco

Sostenibilità convenzionale

Vitigni Trebbiano di Lugana

Sistema Di Allevamento Spalliera

Sesto D'impianto 4.600 ceppi/ha

Resa Per Ettaro 120 q.li/ha

Vendemmia Meccanica

Vinificazione L'uva viene pigiata mediante presse pneumatiche per garantire la delicatezza dell'operazione. Successivamente il mosto viene raffreddato a 8 °C e lasciato decantare. Si passa poi all'aggiunta di lieviti selezionati, in modo da avviare e condurre la fermentazione alcolica che avviene a temperatura controllata (14- 15°C) per preservare ed esaltare più possibile tutte le componenti aromatiche caratteristiche

Tipologia Lieviti Selezionati

Residuo Zuccherino 5 g/l

Acidità Totale 5,5 g/l

Vista Giallo paglierino

Olfatto Al naso salgono chiare le note di frutta tropicale (banana, melone, papaya) seguite dal profumo di salvia.

Gusto Vino di buona struttura e mineralità

Abbinamento Ottimo l'abbinamento con il pesce e le carni bianche in genere

Grado Alcolico 12,50 % vol

Temperatura Di Servizio 8° - 10°