

Lugana Cento Filari

Denominazione di Origine Controllata

Zona: vigneto situato tra i comuni di Pozzolengo e Peschiera.

Superficie: 11 ettari

Allevamento: 4.100 ceppi ettaro ad archetto semplice

Terreno: Argilloso - Calcareo

Nel 2008 si è concluso l'iter di ricerca universitaria promosso dal consorzio di Lugana insieme ai produttori, che ha definitivamente codificato come *Turbiana* il vitigno autoctono che caratterizza questo vino e lo distingue da tutti i trebbiani coltivati nel nostro paese.

Vitigni

Turbiana 95%

Chardonnay 5%

Produzione

La scacchiatura dei giovani tralci e le pratiche di diradamento hanno contenuto in 90 q.li/ha la produzione. Circa il 20% dell'uva è stata fatta maturare in pianta a tralcio reciso per esaltare la struttura e la concentrazione.

La vinificazione è stata effettuata attraverso una pressatura soffice dei grappoli e la fermentazione alcolica a tem-

peratura controllata a 18/20°C.

Il prodotto è, in seguito, rimasto fino a gennaio a contatto delle proprie fecce al fine di esprimere al meglio le proprie potenzialità. L'imbottigliamento è stato effettuato nel mese di febbraio.

Descrizione Organolettica

Brillante e dal colore giallo paglierino. Prorompe in note floreali e fruttate intense. Al palato evidenzia buona mineralità e acidità unite a pienezza e morbidezza con retrogusto persistente.

Abbinamenti

Perfetto con pesce di lago (come i tipici coregone ed anguilla) e di mare e con primi piatti delicati. Ideale come aperitivo, va servito a 10°-12°C.

Per le sue caratteristiche di vitigno e territorio nonostante l'evoluzione in bottiglia, può essere degustato anche 2-3 anni dal millesimo di produzione.

Dati Analitici

Alcool: 13,30%

Acidità totale: 5,70 g/l.

Acidità volatile: 0,30 g/l.

Zuccheri riduttori: 7,20 g/l.

Estratto secco netto: 19,50 g/l.

