

DOMINI VENETI

.Our Valpolicella, your wines.

LUGANA DOC COLECȚIA PRUVINIANO

Colecția Lugana DOC Pruviniانو întruchipează proprietățile și elementele distinctive care reprezintă cel mai bine microclimatul și caracteristicile minerale ale solului în care sunt cultivate strugurii.

Culoare: galben pai intens, cu note verzui.

Parfum: fin, cu note delicate de piersică albă, ușor floral.
Aroma: corp mediu, armonios, proaspăt și mineral



STRUGURI

100%

Trebbiano di Lugana



TIP



FORMAT

750 ml



TEMPERATURA DE SERVIRE

8-10 °C



CONȚINUT DE ALCOOL
12,5% vol

VIILE

Situate la baza colinelor veroneze la 50 de metri deasupra nivelului mării, pe soluri argiloase-calcaroase de origine glaciară. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergola veroneză modificată. Vârsta viței de vie: de la 20 la 30 de ani. Încărcarea mugurilor pe butași: 19. Densitatea plantării: 3.000 de butași la hectar. Randament mediu pe hectar: 84 hl

ASORTĂRI CULINARE

Excelent ca aperitiv, se potrivește foarte bine cu preparate din pește și cu preparate din legume mediteraneene.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între mijlocul și sfârșitul lunii septembrie.
Zdrobire cu desciorchinare, urmate de presare ușoară în prese pneumatice.
Fermentare fără pielețe la temperaturi controlate de 16-18 °C.
Păstrat în recipiente de inox alimentară.
Stabilizare: proteică și tartrică.