



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zone de production

Bas Lac de Garde. Issue De vignes implantés sur sols argileux principalement de nature calcaire post-glaciaire, situé dans la municipalité de Peschiera del Garda.

Variété des cépages

Trebbiano di Lugana (100%).

Récolte

Tous les 100 kg de raisin, 65 litres de moût de première goutte.

Affinage

En cuves d'acier inoxydable
3 mois en bouteille.

Analyse du vin

Alcool 13% Vol.
Acidité totale 5,5-6 g/l
Sucre résiduel: 4-5 g/l

Description organoleptique

D'une couleur jaune paille de légère intensité et de reflets verdâtres et brillants, il donne des sensations olfactives élégantes et raffinées qui se réfèrent à un incroyable (pot-pourri) bouquet floral, composé de balais jaunes et de glycines lilas. Les agréables notes d'amande et les notes minérales font leur chemin. La boisson - parfaitement harmonique - donne une bonne teneur en alcool et une gentille tension acide; la progression se réfère aux sensations "pierreuses" déjà reconnus par le nez, la finale est très nette, longue, fruitée, citronnée et légèrement à l'amande.

Température de service

8-10° C.

Accompagnements gastronomiques

Le Lugana, quand il est jeune, est apparié avec des plats de poisson de lac et de mer: anchois frits, bar et crevettes bouillies; plus agé on l'apprecie avec des poissons gras et des préparations plus complexes: anguilles grillées, tanches au four, poivrons de moules, langoustes grillées. Si décidément évolué, il est capable de défier avec succès les viandes blanches telles que le lapin cuit au four.

Longévité

3-4 ans.

Le Lugana de Santa Sofia, s'il est stocké convenablement avec bouteille couchée, dans des endroits frais et sombres, peut évoluer jusqu'à 10 ans et plus!

