



Vino	IL LUGANA
Tipo	Lugana doc
Proprietà	Famiglia Pasini
Enologo	Nico Danesi
Cantiniere	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
Vignaiolo	Luca Pasini - Paolo Pasini
Responsabile Vigneti	Luca Pasini - Piero Donna
Estensione vigneti	13 Ha
Composizione terreno	Argilloso, limoso di origine morenica tipico terreno della zona del Lugana
Resa uva/HA	85 q
Resa uva/vino	65%
Produzione annua	120.000 bottiglie
Forma di allevamento	Guyot
Uve da cui deriva	Turbiana
Ripartizione affinamento	Fermentazione e affinamento in acciaio inox. Alcuni mesi di batonnage sulle fecce fini.
Affinamento in bottiglia	1 mese
Alcool	12,0% vol.
Acidità totale	7,0 gr/l - pH 3,21
Estratto secco	21 gr/l
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Intenso di prugna gialla, albicocca, sambuco ed erbe aromatiche, con leggero tono minerale
Gusto	Freschezza e sapidità ben decise, piacevole morbidezza, tatto denso e finale lungo
Temperatura di servizio	10-12° C
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, e con pesci, crostacei e frutti di mare
Note/Curiosità	Vino prodotto con il 100% di Turbiana coltivata nel cuore della Lugana, a sud del Lago di Garda. La raccolta è talvolta effettuata in due fasi, per avere un doppio livello di maturazione. La vinificazione si esegue lasciando l'uva a macerare 12 ore e operando poi una pressatura soffice in pressa orizzontale. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata (18-20° C) su mosti illimpiditi.