

CAMPOFAINO

LUGANA

DOC

Altitudine

Tra 150 e 200 m s.l.m.

Composizione del terreno

Fluvioglaciali e fluviali con granulometria ghiaiosa con strati argillosi.

Densità

6250 Ceppi/ha.

Vinificazione

Pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e lunga permanenza sulle fecce nobili.

Affinamento

3 mesi in acciaio 1/2 mesi in bottiglia.

Esposizione

Sud - Est.

Vitigni

Trebbiano di Lugana.

Sistema di allevamento

Guyot.

Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Settembre.

Formati

750 ml.

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

Gradazione alcolica

13%

Acidità

6 g/l

Residuo di zucchero

2 g/l

Abbinamenti

Ottimo aperitivo, si accompagna a piatti di lago e pesce in genere.

Colore

Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

Naso

Piacevole intenso con fragranti note di fiori, agrumi e mandorle.

Palato

Di buona attaccatura acidica e struttura, avvolge in pienezza il palato. Sorprende la sapidità e la chiusura minerale.

