



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1956

## PIEVECROCE LUGANA 2017



### DENOMINAZIONE

Lugana DOC

### ASSEMBLAGGIO

Trebbiano di Lugana 100%

### STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico argilloso

### ETA' MEDIA DELLE VITI

20 anni

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Gouyot

### ANDAMENTO CLIMATICO 2017

Annata caratterizzata da un forte abbassamento di temperatura che hanno interessato una piccola parte di territorio specie nelle vigne poste in aree pianeggianti. Le esposizioni sud sud-est meglio influenzate dal clima temperato del lago hanno dato prova di un eccellente valore qualitativo. Dalla metà di maggio le buone temperature anche di 33°C hanno consentito un recupero ottimale della fioritura che successivamente abbinate a regolari precipitazioni hanno permesso un ottimo sviluppo fogliare ed un eccellente proseguimento della maturazione fino alla vendemmia. Annata di produzione contenuta ma di eccellente energia e qualità.

### VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche a conservare la croccantezza della buccia.

### LA VINIFICAZIONE

La tecnologia della vinificazione in bianco e quella più tradizionale. Con pigiatura sofficissima e lenta, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.

Una parte dei mosti fermenta in inox e la restante in pieces da 228lt.

### AFFINAMENTO

Il 35% del mosto fermenta ed eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt.

### LA DEGUSTAZIONE

**COLORE:** Paglierino con riflessi verdognoli tendente al giallo leggermente dorato con l'invecchiamento.

**PROFUMO:** Fragrante nei più delicati sentori di mela, pera matura, pesca e agrumi. Elegante ampio e di buona intensità floreale di zagara e gelsomino.

**SAPORE:** Struttura quasi croccante nella sua piacevolezza al bere. Polpa succosa buona sapidità, freschezza e persistenza.

### ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con carpacci di pesce di lago e di mare, insalata di polpo e baccalà sfogliato, risotto ai frutti di mare.

*Consiglio dello Chef Sergio Mei*

Gratinato di pesce azzurro con pane alle erbe

0,375 lt



0,75 lt



1,5 lt

