

## PIEVECROCE LUGANA 2021



### DENOMINAZIONE di ORIGINE

Lugana

### ASSEMBLAGGIO

Trebbiano di Lugana 100%

### STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico argilloso, profondo

### ETA' MEDIA DELLE VITI

Maggiore di 20 anni

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### ANDAMENTO CLIMATICO 2021

L'andamento climatico stagionale ha avuto un decorso estremamente variabile con un susseguirsi di perturbazioni e di normali precipitazioni. Annata caratterizzata da un germogliamento uniforme su tutti i vigneti, con deboli piogge che hanno favorito il buon vigore dei giovani germogli, sostenuto anche da temperature massime di 25 gradi che si sono mantenute fino alla fine di Maggio. Sul Monte Baldo, nostro indice di riferimento, la neve si è sciolta la prima settimana di maggio. La fioritura è avvenuta a fine Maggio. L'allegagione si è realizzata perfettamente garantendo grappoli pieni e compatti con acini di buona dimensione. L'inviatura posticipata a fine agosto ha consentito di vendemmiare l'ultima settimana di Settembre raccogliendo attraverso un'impegnativa selezione uve di buona maturazione con contenuto zuccherino superiore alla media ed eccellente freschezza.

### VENDEMMIA

Rigorosamente e 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 sofficiissima e lenta, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.

### 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 frutta a pasta bianca ben matura, pesca e agrumi. Elegante ed ampio di buona intensità floreale di gelsomino.

**SAPORE:** Struttura quasi croccante nella sua piacevolezza al bere. Polpa succosa buona sapidità, freschezza e persistenza con leggere note di frutti tropicali.

### 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