

PIEVECROCE LUGANA 2025



DENOMINAZIONE di ORIGINE

Lugana

ASSEMBLAGGIO

100% Trebbiano di Lugana

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico argilloso, profondo

ETÀ MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 20 anni → Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2025

Andamento stagionale primaverile con temperature massime attorno ai 25°C, ideale per la fase fenologica del germogliamento, con minime notturne tra i 14° e i 17°C. La fioritura che indica a grandi linee dopo 90 gg approssimativamente il periodo vendemmiale è avvenuta tra l'ultima settimana di maggio e i primi giorni di giugno. Soltanto nei mesi di luglio e agosto c'è stato, come ormai consuetudine, un innalzamento delle temperature fino a 36° che ha anticipato leggermente la vendemmia. La vendemmia in Costaripa è *shibui* perché è semplice, che non significa facile, alla quale dedichiamo il tempo all'osservazione quieta.

Avvenuta a metà agosto circa per il Pinot Nero e Chardonnay e la seconda settimana di settembre per le quattro uve rosse della Valtènesi.

Uva perfetta, quasi immacolata, con valori analitici sufficienti a considerare i valori di ogni varietà del mosto in perfetto equilibrio fra di loro.

Sufficiente la produzione degli Chardonnay e Pinot Neri, mentre invece una riduzione significativa di tutte le uve rosse, fino ad arrivare a una media del -33%.

I vini che oggi degustiamo rappresentano l'armonia perfetta tra la parte aromatica di frutta perfettamente matura a bacca bianca e di una buona freschezza mai pungente, mai citrina, ma dolcissima nella sua dolcezza.

Generalmente saranno vini di presto beva e che avranno nel loro DNA una buona capacità di vivere a lungo.

VENDEMMIA

Rigorosamente e da sempre a mano.

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

LA VINIFICAZIONE

La tecnologia della vinificazione in bianco e quella più tradizionale

Con pigiatura soffocissima 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 luminosi tendente al giallo, leggermente dorato con il prolungare del tempo.

PROFUMO: Fragrante nei più delicati sentori di frutta a pasta bianca ben matura e pesca. Elegante ed ampio di buona intensità floreale di gelsomino.

SAPORE: Struttura corrispondente, quasi croccante nella sua piacevolezza al bere. Polpa succosa buona sapidità, freschezza e persistenza con leggere note di albicocca, agrumi e 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