

PIEVECROCE LUGANA 2023



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 2023

L'andamento climatico stagionale 2023 ha avuto un decorso altalenante. Primavera caratterizzata da temperature fresche che si sono prolungate fino a luglio. Baldo innervato fino al 14 maggio. Un leggero effetto grandinigeno in aprile ha interessato una parte dei nostri vigneti. In maggio e giugno le abbondanti piogge hanno consentito una fioritura posticipata e quindi una vendemmia leggermente tardiva. Il 25 luglio ha avuto come protagonista un effetto grandinigeno disastroso per la zona della Lugana con danni oltre il 90%. Nonostante la pioggia abbondante, buona escursione termica fino a fine luglio. Agosto molto caldo, con temperature costanti vicino ai 38°. Raccolta leggermente posticipata per raccogliere il frutto a sua piena espressione. In questa annata sono state più che fondamentali la vendemmia manuale e la nostra esperienza, che hanno permesso di selezionare grappoli perfettamente maturi

VENDEMMIA

Rigorosamente e da sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando le temperature 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 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