

DICIANNOVE MARZO

LUGANA D.O.C. METODO CLASSICO

Vin obtenu du cépage Turbiana. La vinification soignée, avec une attention particulière à la sélection des fractions de pressurage, la deuxième fermentation en bouteille et le repos sur levures pendant au moins 60 mois apportent à ce produit des qualités exceptionnelles de fraîcheur et de complexité.

Au nez, la puissance balsamique de la sauge et de la citronnelle explose avec un fond de cerise inhabituel. En bouche, il s'exprime avec puissance et sapidité avec un côté acide contrasté par une grande onctuosité et un côté gras huileux pour un final en bouche persistant et presque infini.

APELLATION D'ORIGINE

LUGANA D.O.C. METODO CLASSICO

ASSEMBLAGE

Turbiana

VINIFICATION

Vendanges manuelles en cageots, pressurage léger des raisins entiers, fermentation alcoolique effectuée par des levures sélectionnées à température contrôlée.

CHAMPAGNISATION

Période d'au moins 60 mois. Dégorgement manuel par congélation du col de la bouteille. Deuxième fermentation en bouteille et repos successif sur levures pendant une.

ANALYSE SENSORIELLE

Robe jaune clair, avec des bulles fines et persistantes, parfums balsamiques et de fruits jaunes. Goût sapide, sec et minéral soutenu par une onctuosité et un gras presque huileux.

ACCORDS METS ET VINS

Exceptionnel tout au long du repas avec les plats de poisson et notamment avec les crudités. Et pour ceux qui veulent oser avec les saucisses cuites de porc (cotechino), le saucisson cuit et les fromages à pâte dure très faits.

Contient des sulfites

PRODUIT EN ITALIE

