

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970

LUGANA D.O.C. EXTRA BRUT

METODO CLASSICO

Obtenu à partir d'une sélection rigoureuse de moûts de Turbiana, extraits du cœur de pressage, la fraction la plus précieuse du moût qui se distingue par sa finesse aromatique et ses excellents niveaux d'acidité. Après un repos sur levures d'environ 36 mois, il s'exprime au nez avec des arômes fruités et balsamiques et est profond en bouche. Sa minéralité marquée est soutenue par des sensations d'onctuosité agréable. Le perlage très fin sublime la dégustation.

APPELLATION D'ORIGINE

LUGANA D.O.C. METODO CLASSICO EXTRA BRUT

ASSEMBLAGE

Turbiana

VINIFICATION

Vendange manuelle, pressurage doux et lent des raisins entiers; séparation soignée des moûts, fermentation alcoolique opérée par des levures à température contrôlée et ultérieure refermentation en bouteille.

ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

Couleur jaune paille, arômes fruités et balsamiques. Belle longueur en bouche, savoureux et agréablement crémeux. Avec un perlage très fin.

ACCORDS METS ET VINS

Il s'exprime mieux avec les carpaccios de fruits de mer, les poissons blanc en papillote et surprend lorsqu'il est accompagné de plats succulents comme le cotechino.

Contient des sulfites

PRODUIT EN ITALIE

