



## LUGANA OTTELLA RIS MOLCEO DOC 2015

**VITIGNO** • Turbiana (Trebiano di Lugana)

**ZONA DI PRODUZIONE** • San Benedetto di Lugana, le uve provengono dai vigneti di proprietà più vocati per l'elevato tenore d'argilla bianca. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, le uve vengono deposte in piccole casse da kg. 17.

**SESTO D'IMPIANTO E RESA** • Guyot doppio archetto, resa circa kg. 8.000 di uva per ettaro, equivalenti a lt. 5.040 di vino pari al 63%.

**PERIODO DI VENDEMMIA** • Vendemmia tardiva in Ottobre.

**AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE** • Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, il restante con diraspatura leggera per oscillazione. In seguito un rigoroso protocollo di vinificazione: fermentazione malolattica parziale, affinamento 16 mesi su lieviti e fecce fini, che avviene per la maggior parte in acciaio ed il restante in tonneaux e barriques.

**COLORE** • Dorato, nitido, intenso

**NASO** • Si apre subito con note fruttate, ammaliante, penetrante e complesso. Caratterizzato da sentori di agrumi, poi emergono i fiori e la nota minerale fine ed elegante

**BOCCA** • Articolati ed intensi sentori minerali si fondono; affascinante, lungo, vivacissimo, sia nella persistenza sia nella rigorosa corrispondenza degli aromi, ai quali si aggiungono gli immancabili agrumi. Evoluzione delicata, bella polpa, pensato alla longevità.

**CIBO** • E' stimolante sui pesci di mare o di lago, ma non disdegna anche carni saporite o grasse (oca o maiale). Interessante con formaggi stagionati o erborinati di vario genere e con primi elaborati.

**GRADO ALCOLICO MINIMO** • 13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** • 10°/12°

