



ACQUISTATO IL

"Campo Serà" Lugana DOC Superiore 2023

2023

Struttura, acidità e sapidità



Svinando

La Vigna

Terreno calcareo argilloso

Esposizione Nord-Sud

Allevamento guyot semplice o doppio ma corto

Densità imp. 1100

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lombardia

Uve Turbiana (Trebiano di Lugana) 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Macerazione lunga sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16°. Affinamento in legno x 6 mesi e in acciaio per altri 6 mesi. almeno 3-4 mesi in bottiglia

Sensazioni Pieno, rotondo di una certa struttura. piacevoli sensazioni di morbidezza, attenuata acidità ed interessante sapidità, ma colpisce la nota di mandorla amara.

Massima espressione di longevità e freschezza. Così viene descritto questo vino da parte dei suoi "creatori". Campo Serà è un Lugana DOC superiore, che nasce da una lavorazione al 100% di uve Turbiana, meglio noto come Trebbiano di Lugana. Uve raccolte in un vigneto Cru, collocato tra Peschiera del Garda e Sirmione, a sud del Lago di Garda. La vendemmia, manuale, ha inizio nell'ultima settimana di settembre e si protrae fino all'inizio del mese di ottobre. In cantina, si inizia con una fase di lunga macerazione sulle bucce, seguita da una pressatura soffice e dalla fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento in legno per circa 6 mesi e in acciaio per altri 6 mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, seguono almeno altri 3 o 4 mesi di riposo in bottiglia. prima della commercializzazione. Vino buono già oggi, non teme di rimanere per alcuni mesi in cantina. I produttori stimano una longevità di almeno 2 anni. Colore paglierino con qualche riflesso verdognolo, al naso rivela profumi intenso, ampi e ricchi. Spiccano sfumature di citronella, mela golden, pera, albicocca, ananas e vaniglia. In bocca è pieno, rotondo e caratterizzato da una bella struttura, una piacevole acidità e l'interessante sapidità. Ciò che più colpisce, però, è la nota di mandorla amara che lascia al palato un intenso ricordo. Ottimo come aperitivo, accompagna bene primi e secondi di pesce, sia d'acqua dolce che salata, ma anche secondi di carni bianche, come il coniglio o il pollame.

Una bella azienda familiare. Stiamo parlando di F.Ili Fraccaroli che all'inizio di questo millennio ha modificato radicalmente la struttura della propria cantina, compiendo una ristrutturazione totale per permettere ai figli del fondatore, Luigi Fraccaroli, di continuare la cultura vinicola della famiglia. Nuovi macchinari hanno permesso all'azienda di elevare i propri standard qualitativi, per affrontare con rinnovato slancio i mercati internazionali, in particolare quelli del Nord Europa. Sono state anche acquistate delle botti per affinare il Lugana (e più in generale di tutti i vini di famiglia). Oggi l'azienda ha una potenzialità di circa 600mila bottiglie all'anno, anche se al momento ne vengono imbottigliate e commercializzate circa 450mila. Una visione "artigianale" del lavoro che è tipica delle famiglie del vino di una volta. Con il tempo l'azienda crescerà... ma senza fretta. Ogni passo al momento opportuno!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821