



ACQUISTATO IL

Hamsa Lugana DOC

2022

Un Lugana dotato di una bella personalità



Svinando[®]

Bastano pochi secondi per innamorarsi di questo Hamsa, Lugana DOC proposto da Cristina Bordignon di Cascina Le Preseglie. E' facile perché si tratta di un vino dotato di personalità, facile da bere e da abbinare con soddisfazione a diversi piatti a base di pesce. Il lago di Garda, non troppo distante, crea un ambiente ideale per la coltivazione dell'uva che cresce rigogliosa e matura bene sotto al caldo sole estivo. Quando giunge il momento della vendemmia, si procede con cura a selezionare solo i grappoli migliori. La raccolta, infatti, è manuale e avviene in cassette. Segue un accurato lavaggio dei grappoli, pressatura soffice e parziale criomacerazione per 15 ore a 5 gradi. Questo permette una perfetta estrazione dei profumi più fini ed eleganti, valorizzati da una fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata. Tutto fatto nel rispetto del frutto e con il preciso scopo di non perdere neppure le più piccole sfumature di aroma. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino molto brillante, con riflessi verdognoli. Al naso profumi fruttati intensi, con una leggera sfumatura agrumata. In bocca, invece, è ben bilanciato, con alcol, frutto e acidità che ben si integrano formando un tutt'uno di grande piacevolezza.

Cristina Bordignon è la titolare di questa bella azienda di Desenzano del Garda. Cascina Le Preseglie è una realtà moderna che basa la sua filosofia su due principi fondanti: natura e benessere. Il suo scopo è quello di soddisfare una clientela sempre più attenta alla salute e che va alla ricerca di vini sani e genuini. Obiettivo raggiunto perfettamente con le sue circa 60mila bottiglie prodotte ogni anno, grazie alla nuovissima cantina, funzionale e tecnologica. Di moderna concezione, questa si articola su due livelli per permettere al mosto di scendere a caduta nelle vasche sottostanti all'area dove si trovano le presse. Il massimo dell'efficienza, con il minimo stress per i vini. La produzione si divide tra Lugana DOC, S.Martino della Battaglia DOC, Garda Merlot DOC e, ovviamente, Metodo Classico.

La Vigna	
Terreno	cretoso, argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	archetto
Densità imp.	4700
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	100% turbiana
Gradazione	12.5
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale in cassette, lavaggio e sanificazione delle uve, pressatura soffice e parziale criomacerazione per 15 ore a 5°. Fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi fruttati ed intensi con una leggera sfumatura agrumata. Gusto equilibrato, fresco e sapido.

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