ACQUISTATO IL .....

"Ishvara" Lugana Brut DOC



Quando la bollicina valorizza il vitigno

La cura messa nella produzione di questo interessante spumante Brut è assoluta. E lo si capisce al volo nel momento in cui si fa saltare il tappo e si versa il primo calice. Nasce da uve Turbiana, ossia Trebbiano di Lugana, in purezza, vendemmiate con un leggero anticipo rispetto alla piena maturazione per preservare al massimo la freschezza del vino finale. La raccolta è manuale, in cassette, per preservare l'integrità dei grappoli fino al momento di giungere in cantina. Quindi le uve vengono accuratamente lavate per eliminare ogni residuo di inquinante dalla superficie della buccia. Solo a quel punto vengono avviate alla vinificazione, con la pressatura soffice dell'intero grappolo. La spumantizzazione avviene in bottiglia, si tratta infatti di un metodo classico, e si protrae per un periodo di circa 48 mesi. Si procede quindi con il dosaggio, usando una liqueur a base di vino molto rispettosa del prodotto. Il risultato finale è un interessante spumante caratterizzato da un bel colore giallo paglierino scarico, con un perlage fine e ininterrotto. Al naso dominano i profumi più delicati, di fiori e pane fresco. In bocca è piacevolmente sapido, cremoso e pieno. Una bellissima bollicina da mettere in tavola se il menù prevede pesce o piatti dal sapore delicato. Perfetto con un sushi in compagnia.

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 spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Turbiana
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia precoce, raccolta manuale in cassette, lavaggio e sanificazione delle uve, pressatura soffice di uva intera. Fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata. Spumantizzazione: rifermentazione in bottiglia e successiva permanenza su lieviti per un periodo di almeno 48 mesi. Sboccatura manuale tramite congelamento del collo della bottiglia. Dosaggio di liqueur a base di vino, molto rispettoso del prodotto
Sensazioni	Colore giallo paglierino scarico, bollicine fini e persistenti. Profumi delicati di fiori e pane fresco. Gusto fresco, sapido, cremoso e pieno.

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