



ACQUISTATO IL .....

Lugana DOC 2024

2024

## Bianco della tradizione



*Svinando*

Nasce dalla vinificazione di Trebbiano di Lugana in purezza. Un vitigno estremamente interessante che cresce bene grazie al particolare microclima che caratterizza la zona del lago di Garda. In questo caso i vigneti dell'azienda Montindon sono situati a Sud del lago e hanno un'età media superiore ai 30 anni. La vendemmia si svolge tra la metà e la fine di settembre, con cernita manuale dei grappoli migliori. In cantina, dopo la pigiatura soffice, si procede per qualche ora a una macerazione a freddo, per favorire la tipicizzazione varietale e l'estrazione dei profumi. Fermentazione a temperatura controllata e una sosta in acciaio completano la lavorazione. Si ottiene così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con profumi di frutta esotica, albicocche e pesche noci. In bocca, invece, si fa apprezzare per la pienezza e la perfetta armonia. Bianco della tradizione, è indicato per accompagnare primi piatti a base di pesce. Per gli amanti dei piatti regionali, accompagna bene anche la classica anguilla alla griglia.

La giovane Azienda Vinicola Montindon nasce tra le colline più belle della Valpolicella storica e coniuga le innovative tecniche enologiche alle antiche tradizioni. L'eccellente qualità dei vini è ottenuta grazie al microclima del Lago di Garda e all'esposizione dei vigneti rivolti a sud-est.

### La Vigna

**Terreno** Terreni di natura argillosa-calcarei.

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** Trebbiano di Lugana, Chardonnay e altri vecchi vitigni

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Dopo la pigiatura soffice, si procede per qualche ora alla macerazione a freddo per favorire la tipicizzazione varietale, l'estrazione dei profumi, la separazione e la pulizia del mosto fiore. Si ottiene così una un'armonia perfetta tra percezioni olfattive e gustative. Alla fermentazione controllata (attorno ai 16 °C) segue una sosta in acciaio e un breve passaggio in barrique.

**Sensazioni** Dal colore giallo paglierino riporta profumi di frutta esotica, albicocche e pesche noci intensi e accattivanti completati, da una pienezza ineguagliabile e perfetta armonia.

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