



ACQUISTATO IL

Lugana DOC

2020

Un bianco semplicemente irresistibile



OnePiò Winery disegna questo Lugana DOC tra Veneto e Lombardia, prendendo spunto dalle ispirazioni diverse che accarezzano le zone di produzione. Un bianco sornione, che si presenta nel calice con un colore paglierino tendente all'oro. Solletica il naso un profilo olfattivo molto ampio, fragrante: profumi di mandorla e cenni d'agrumi anticipano la dolcezza dell'ananas. All'assaggio è piacevolmente fruttato, fresco, armonico, morbido. Colpisce per una velatissima percezione di legno, che conferisce un tratto peculiare appena accennato a un palato molto suadente. il Lugana DOC di OnePiò Winery è ottimo con la pizza, con piatti a base di pesce e con antipasti delicati. Un bianco da provare!

OnePiò Winery è una piccola realtà vitivinicola indipendente che propone etichette del territorio compreso tra Valpolicella e Lugana. Ilaria, appassionata proprietaria di OnePiò, segue con scrupolosa attenzione ogni aspetto della vinificazione, dalla vendemmia (fatta rigorosamente a mano per il Lugana DOC) alle ultime fasi dei lavori di Cantina prima della messa in vendita. Poche referenze, di grande qualità, aderenti allo spirito del territorio e sempre capaci di stupire.

La Vigna	
Terreno	calcereo siliceo
Esposizione	Sud, 150m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.700 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Turbiana 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	pesce
Vinificazione	Vendemmia fatta a mano, uve raffreddate per un giorno in cella frigo. Successivamente avviene il lavaggio delle stesse con acqua trattata di ozono. L'affinamento avviene in serbatoio di acciaio per 6 mesi
Sensazioni	Vino bianco morbido, armonico, rotondo ed equilibrato dal colore giallo paglierino con sentori di mandorla, agrumi e fiori bianchi

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821