

Vino Spumante Lugana DOC extra dry



Atmosphere (75 cl)

TIPOLOGIA

Vino spumante bianco EXTRA DRY

VITIGNI PRINCIPALI

Trebbiano di Lugana

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC, situata a sud del Lago di Garda, a cavallo tra le province di Brescia e Verona.

TERRENI

Nelle zone soleggiate ed adeguatamente ventilate a sud del lago di Garda, i terreni sono freschi e argillosi, ricchi di minerali e acidità.

RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli tendente al dorato. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Riconoscibile per i suoi delicati profumi di fiori bianchi, per le morbide note di frutta fresca, una leggera nota di crosta di pane. Al naso già si riconosce una spiccata mineralità.

GUSTO

In bocca è distinguibile la leggera aromaticità caratteristica di questo vitigno, con fresche note floreali di gelsomino e piacevoli sentori fruttati. Lascia in bocca una piacevole e rinfrescante sensazione minerale e un leggero retrogusto amarognolo di mandorla tostata.

ABBINAMENTI

Uno dei più noti vini DOC del Lago di Garda, ben si presta come aperitivo, accompagnato da formaggi freschi, pesce crudo, verdure. In cucina trova l'abbinamento perfetto con piatti a base di pesce e crostacei, ottimo con il pesce di lago, trota, persico e lavarello.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

GRADO ALCOLICO

13,5% vol

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)