PALAZZO MAFFEI
VALPOLICELLA

LUGANA

Denominazione di Origine Controllata



UVE E VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti della nostra Tenuta di Sirmione, tra Pozzolengo e Desenzano del Garda, ad altitudine di circa 100 metri sul livello del mare.
VITIGNI	Turbiana 100%
DATI DI VIGNETO	Vigne di età compresa tra i 5 e i 15 anni.

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

VENDEMMIA	La vendemmia inizia solitamente la prima settimana di settembre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e subito refrigerate per il trasporto.
VINIFICAZIONE	All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate e lasciate a macerare per 8/10 ore. Segue pressatura soffice. Illimpidimento statico del mosto (naturale e a freddo). Il vino fermenta ad una temperatura controllata di 14° -16° C.
AFFINAMENTO	Rimane sui propri lieviti per circa 6 mesi, con ripetuti batonnage, fino all'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdolini.
BOUQUET	All'olfatto dominano subito le nuance di frutti tropicali e quelle agrumate del bergamotto, seguite da sensazioni di fiori delicati e pepe bianco. In chiusura una nota minerale di pietra focaia ed erbe aromatiche lo rendono ancora più elegante.
GUSTO	Al gusto si distingue con un buon equilibrio, piacevole, rotondo, maturo.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Ideale come aperitivo e abbinato con antipasti o pesce di lago come trota, persico e lavarello. Ottimo anche con primi piatti di pasta, sia semplici che con sughi elaborati, con carni bianche, con formaggi a pasta molle come la robiola o di breve affinamento.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° - 12° C
GRADAZIONE ALCOLICA	13% Vol.
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml