

Ancilla Lugana



1909

Ancilla Lugana

Lugana Doc 2010

Vitigno: 100% Turbiana

Vigneto: Allevamento a spalliera, a capo rinnovato. Terreno limo argilloso calcareo. Età vigneto 7-10 anni

Produzione: 90 q/ha

Bottiglie prodotte: 3300

Vinificazione: Senza solfiti aggiunti, diraspatura con leggera pigiatura, e delicata macerazione a freddo delle bucce

Informazioni organolettiche: Alla vista giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso spiccano note intense di frutta gialla: pompelmo e agrumi in genere con intrigante sottofondo finale di Gelsomino e Sambuco. In bocca si completano e allungano le sensazioni olfattive, aumentando con spiccata vinosità ed equilibrio la piacevolezza del frutto appena vendemmiato e la curiosità di cercare nuove note calde.

Valori analitici:

Alcol: 13% v/v

Anidride solforosa totale: 31 mg/l

Anidride solforosa libera: 0 mg/l

Ph: 3,28

Acidità totale: 5,9 g/l (espressa in acido tartarico)

Zuccheri riduttori: 5 g/l

Orac: 410 µmoli TE

Tipo di chiusura: vetro

Prodotto disponibile da: Giugno 2011

Sito web: www.ancillalugana.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu

