

Poggio alGarda

Lugana

Lugana

Denominazione di Origine Controllata

Un nuovo Lugana nel cuore della Lugana Doc. La storicità dei nostri luoghi, l'attaccamento alla terra e alle nostre vigne ci hanno portati alla creazione di un vino che è espressione della nostra filosofia.

Un Lugana corposo ed elegante, giallo paglierino, profumo intenso con aromi di pesca matura, albicocca secca, sasso bagnato, miele. Al palato si presenta con una buona alcolicità ed elevata acidità. Spiccano la mineralità e la sapidità su un finale ammandorlato e di media lunghezza.

Per il nostro Lugana abbiamo scelto come simbolo il cerchio, che simboleggia l'armonia, il sole, la terra, l'acino, il bicchiere tutti elementi indispensabili per la creazione di questo vino, massima espressione enologica del territorio in cui viviamo.

Dati Tecnici

Vitigno	Turbiana 100%
Composizione del terreno	Calcareo-argilloso
Sistema di allevamento	Guyot semplice e doppio
Sesto di impianto	2,40 x 0,80
Resa per ettaro	110 quintali
Tipo di vinificazione	Acciaio/cemento
Mallolattica	Non svolta
Affinamento e evoluzione	Fermentazione in acciaio, affinamento in cemento, poi in bottiglia
Grado alcolico	13,5%

