

CECILIA BERETTA

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TERROIR

Calcareo-argilloso, con giacitura prevalentemente pianeggiante verso il lago e collinare nella parte sud.

VINIFICAZIONE

Le uve pigiate dopo macerazione a freddo per 6-8 ore vengono pressate e il mosto che se ne ottiene viene decantato. Il prodotto parzialmente illimpidito viene fatto fermentare con lieviti selezionati alla temperatura controllata di 16-17 °C. A fine fermentazione il vino decantato viene conservato in serbatoi di acciaio a 10-12 °C. Segue, dopo la stabilizzazione, l'imbottigliamento.

NOTE DELL'ENOLOGO

Vino dal colore giallo paglierino, ha un bouquet fruttato con note floreali. Leggero, sapido con una buona acidità.

ABBINAMENTI

Vino bianco che si abbina bene a insalate, antipasti, primi piatti delicati alle verdure o ai frutti di mare e secondi di pesce o carne bianca. Servire a 10-12 °C.

CECILIA BERETTA

Attraverso Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta della forza e personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto prezioso di una storia e di una cultura uniche e originali. Completano la gamma altri vitigni vocati del Veneto.



Provenienza

Tra i paesi di Lugana e Sirmione.

Gradazione Alcolica

12,5 %

Uve/Blend

Trebbiano di Lugana 100%.

PH

3,05

Acidità totale

5,65 g/l

Periodo vendemmia

Metà settembre

Zucchero residuo

7,50 g/l