



LUGANA OASI MANTELLINA 2020



Lugana D.O.C.



Turbiana 96%, Cortese 4%



Regione Lombardia

Area Pozzolengo, Brescia

Altitudine 100 m s.l.m

Esposizione Sud-Ovest

Tipologia di terreno Argilloso

Sistema di allevamento Guyot



Vendemmia Raccolta manuale effettuata nel mese di settembre

Vinificazione Soffice, dell'uva diraspata

Affinamento Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia



Grado alcolico 12.43% Vol

Acidità totale 5.85 g/l

Residuo zuccherino 3.2 g/l

Estratto secco 23.7 g/l

pH 3.31



La stagione 2020 è stata caratterizzata da un inverno secco e dal bimestre aprile-maggio estremamente poco piovoso, mentre il primo trimestre dell'anno è risultato più caldo della media. Questo andamento climatico ha determinato un discreto anticipo delle fasi iniziali di sviluppo della vite, fino alla fioritura, e dell'andamento delle fasi di inizio maturazione. Le abbondanti piogge di giugno e luglio hanno determinato un importante rigoglio vegetativo e quindi un rallentamento della maturazione. L'eccezionale grandinata di fine agosto ha colpito parte dei raccolti della Lugana, risparmiando però sostanzialmente i nostri terreni. Questa situazione è stata inoltre immediatamente arginata dal pronto intervento dei nostri uomini di campagna che effettuando una selezione del grappolo hanno lasciato sulla vite solo i frutti migliori. La maturazione delle uve (medio-tardiva) è stata in linea rispetto al 2014, al 2016 e al 2019, con 5-6 giorni di ritardo rispetto al 2018, 14 giorni di ritardo rispetto al 2015, 15 di ritardo rispetto al 2017. Le produzioni si sono attestate su quantitativi medi, mentre la qualità potenziale è alta grazie al buon mantenimento del livello di acidità.



La nuova avventura sulla sponde del Lago di Garda vede nel Lugana Oasi Mantellina la sua massima espressione. Le uve raccolte a perfetta maturazione portano in dote un frutto bianco maturo, dove la pesca appare contornata da fresche note floreali. In bocca debutta con la tipica ricchezza e la spiccata acidità ha il compito di tenderne il sorso e donare agilità. Un'interpretazione che unisce il profilo tradizionale al dinamismo dei vini più attuali.



pesca



nota
floreale



Il Lugana fermo e secco nelle versioni più semplici è Ottimo come aperitivo e abbinato con antipasti o pesce di lago come trota, persico e lavarello. La versatilità di questo vino non si ferma qui: l'internazionalità del gusto non trova certo impreparato il Lugana. Questo bianco è infatti perfetto con il pesce crudo, a partire dai "tagli giapponesi" di sashimi e sushi a tutte le variazioni sul tema proposte a livello internazionale. È inoltre perfetto con salmone e tonno, e si sposa a perfezione con il "finger food" a base di pesce.



Temperatura ideale di servizio a 12°C in bicchieri a forma di tulipano ampio.

