



# LUGANA OASI MANTELLINA 2021



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** 12,90% Vol

**Acidità totale** 6,35 g/l

**Residuo zuccherino** 2,2 g/l

**Estratto secco** 23,0 g/l

**pH** 3,18



La stagione 2021 è stata caratterizzata da un inverno moderatamente piovoso, e una primavera asciutta ma fresca che ha indotto una minore produzione, a causa della colatura fiorale e quindi della produzione di grappoli più leggeri del solito. La maturazione si è avviata molto in ritardo rispetto agli ultimi 10 anni, il tempo soleggiato, non troppo caldo di giorno e fresco di notte, ha permesso alla pianta di recuperare gran parte del ritardo, tanto che al 20 settembre le maturazioni erano in linea con varie annate precedenti. La sanità delle uve è risultata eccezionale alla raccolta. Le uve sono perfettamente sane, grazie all'assenza di piogge degli ultimi 40 giorni di maturazione, alle notti asciutte, fresche e ventilate, alla limitata compattezza dei grappoli dovuta agli acini più piccoli del solito; proprio grazie alle nottate fresche che si sono succedute da fine agosto, il tenore acidico è rimasto molto sostenuto. Grazie alla combinazione di clima fresco e asciutto e uve sane, si è potuto attendere la giusta maturazione aromatica e fenolica delle uve senza perdere freschezza. Riassumendo, la vendemmia 2021 si può considerare come assolutamente eccezionale.



Le uve raccolte a perfetta maturazione portano in dote un frutto bianco maturo, contornato da fresche note floreali e sentori di mandorla. In bocca debutta con la tipica ricchezza, e la spiccata acidità ha il compito di tenderne il sorso e donare agilità.



frutti bianchi



note floreali



mandorla



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.



Servire a 12°C in bicchieri a forma di tulipano ampio.

ml 750 ml



10 MIGLIORI VINI ITALIANI  
Luca Maroni

2020 92pt

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

2020 90pt

JAMES SUCKLING.COM

2020 91pt