



LUGANA OASI MANTELLINA 2022



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 13,43% Vol

Acidità totale 6,00 g/l

Residuo zuccherino 1,4 g/l

Estratto secco 24,3 g/l

pH 3,3



L'annata 2022 verrà certamente ricordata come una particolarmente arida, sicuramente tra le più siccitose e calde di sempre. La vite, essendo pianta mediterranea, ha tutto sommato resistito bene e la maturazione è progredita regolarmente, anche grazie a una oculata gestione delle irrigazioni di soccorso, strumento indispensabile per garantire la complessità aromatica e l'equilibrio organolettico delle uve e di conseguenza dei vini.

Le ultime fasi di maturazione hanno goduto di alcune piogge agostane, che hanno aiutato la pianta a giungere alla raccolta in adeguato stato vegetativo, completando così perfettamente la maturazione. La maturazione anticipata e il suo veloce progredire hanno determinato alla raccolta tenori zuccherini elevati e acidità tendenzialmente basse.



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.

750 ml



1 MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

2020 92pt

Robert Parker
WINE ADVOCATE

2020 90pt

JAMESSUCKLING.COM

2020 91pt