



LUGANA OASI MANTELLINA 2023



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 12,99% Vol

Acidità totale 6,00 g/l

Residuo zuccherino 1,4 g/l

Estratto secco 24,5 g/L

pH 3,27



L'annata 2023 in Lugana è stata caratterizzata fondamentalmente da più eventi grandinigeni, soprattutto l'ultima grandinata di fine luglio ha messo in ginocchio alcune produzioni della zona non solo viticole. Anche i nostri vigneti sono stati colpiti ma l'intervento dell'uomo è stato fondamentale per permettere all'uva di cicatrizzarsi e alla parete fogliare di svilupparsi in modo sano così da riuscire a portare a completamento la maturazione dell'uva. A causa di questi eventi il processo di maturazione ha subito un rallentamento fisiologico; quindi, la decisione del momento di vendemmia è stata fondamentale per l'aspetto qualitativo. Quest'anno è stato di primaria importanza procedere con una vendemmia di precisione e di severa selezione, per portare in vinificazione solo il meglio del frutto maturo. Fortunatamente settembre ci ha regalato un clima ideale, con giornate soleggiate e calde e notti fresche, questo ha permesso di recuperare e raggiungere la maturazione desiderata.



Le argille che cingono la sponda meridionale del Lago di Garda, i dolci pendii che ricordano la presenza di antichi ghiacciai costituiscono il territorio d'elezione per la turbiana, il vitigno che costituisce l'essenza stessa del Lugana. Profumi nitidi e di frutto bianco impreziositi dalla lieve aromaticità portata in dote dai pochi grappoli di cortese che completano il vino. In bocca colpisce per la spinta salina e il profilo slanciato e che si appoggia sulla presenza acida che ne costituisce la vera spina dorsale.



frutti bianchi



note floreali



mandorla



Pesce crudo, a partire dai "tagli giapponesi" di sashimi e sushi a tutte le variazioni sul tema proposte a livello internazionale. Perfetto con salmone e tonno e con il "finger food" a base di pesce.



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

750 ml



IMIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

2022 95 pt
2021 92pt

Robert Parker
WINE ADVOCATE

2020 90pt

JAMES SUCKLING.COM

2022 91 pt
2021 90pt

falstaff

2022 91 pt
2021 92pt