



Tenuta Roveglia

Lugana Vendemmia Tardiva "Filo di Arianna"

Vendemmia 2011

Tipologia: vino bianco a Denominazione di Origine Controllata

Caratteristiche: è un Lugana superiore di spiccata personalità, ottenuto mediante una vinificazione in botti grandi di rovere che ne esalta il profumo caratterizzato da aromi minerali con lievi sentori di mandorle tostate. Alla ricchezza dei profumi il Filo di Arianna unisce un sapore pieno, armonico e vellutato. Si accompagna in modo ideale a piatti di pesce e carni alla griglia; risulta ottimo con risotti e formaggi. Per la sua spiccata personalità non armonizza con cibi dolci

Luogo di origine: a sud del lago di Garda in terra di Lugana a un'altitudine di 50 metri slm

Esposizione terreno: pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

Vitigno: Turbiana o Trebbiano di Lugana 100% con più di 55 anni d'età

Produzione uva: 6.000 / 7.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia: ultima decade di ottobre e prima decade di novembre. E' una vendemmia tardiva raccolta a mano in piccole casse.

Vinificazione: in bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 50% di mosto fiore. Fermentazione in botti di rovere da 30 HI.

Affinamento: 12 / 14 mesi in botti di rovere da 30 HI

Imbottigliamento: febbraio / marzo del secondo anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo circa sei mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,9 g/l

Estratto secco: 23,7 g/l

Zuccheri Residui: 14 g/l

Temperatura di servizio: 10° / 12°

Bottiglie prodotte nell'annata 2011: n° 8.500

www.tenutaroveglia.it



Denominazione di Origine Controllata
LUGANA