



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



750 ML

LUGANA BRUT DOP METODO CLASSICO

DENOMINAZIONE: Lugana Brut Dop Metodo Classico

VITIGNO: 100% Trebbiano di Lugana (Turbiana)

TERRENO: Argilloso, limoso di origine morenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Settembre, raccolta manuale

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Sud del Lago di Garda, tra Pozzolengo e Sirmione

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte manualmente vengono sottoposte a pressatura soffice, affinché sprigionino gli aromi tipici del vitigno. Il mosto ricavato, una volta illimpidito, viene trasferito per la prima fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata. In primavera il vino base viene arricchito con una pregiata cuvée di lieviti e zuccheri per eseguire la seconda fermentazione in bottiglia ed ottenere la classica spuma. Le bottiglie riposano per almeno 18 mesi, per arricchirsi di aromi e sapori.

Successivamente avviene la sboccatura tramite congelamento del collo della bottiglia con la quale si tolgono i lieviti che hanno originato la spuma e si rabbocca con il "liquor de espedition".

Note degustative: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Perlage fine e persistente.

Intenso, floreale con note di fiori primaverili. Vivace al palato note di mela, pesca bianca, mandorla, lieviti, crosta di pane. Armonico, elegante, pieno, gusto fresco, sapido, cremoso.

ABBINAMENTO: Ideale come aperitivo, ottimo con antipasti freddi e caldi. Eccellente con i crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce e uova. Servire a 6°-8°C

LUGANA BRUT DOP METODO CLASSICO

APPELLATION: Lugana Brut Metodo Classico

GRAPE: 100% Trebbiano di Lugana (Turbiana)

SOIL: Clay-silt

TRAINING SYSTEM: Guyot

HARVEST: Manual harvest in September

YIELD: 60 hl/ha

VINEYARD LOCATION: Located South of Garda Lake, between Pozzolengo and Sirmione

HARVEST: September, manual harvesting

VINIFICATION: The must obtained by light pressing is fermented with the natural yeasts of the grape itself at a controlled temperature in stainless steel tanks. Second alcoholic fermentation in the bottle. The bottles stand in racks for 20 months and the wine evolves and matures thanks to the action of the yeasts, with the release of aromas from cellular breakdown. The bottles are then clarified and then the deposit is removed by dégorgement.

DESCRIPTION: Straw yellow color with golden hues, elegant perlage fine and lasting.

Intense, clean, soft bouquet, with scents of spring wild flower and white stone fruit. Lively palate offers green apple, white peach, citrus and white almond. Taste is balanced and envelops the palate, elegant, alive and tender, characterized by crisp acidity that gives a clean finish.

SERVING SUGGESTIONS: Excellent as an aperitif with starters, goes well with all meals, raw, smoked, grilled, fried fish and shell fish. Serving temperature 6°-8°C

LUGANA BRUT DOP METODO CLASSICO

BEZEICHNUNG: Lugana Brut Dop Metodo Classico

REBSORTE: 100% Trebbiano di Lugana (Turbiana)

BODEN: kalkhaltigem Ton, reich Mineralsalze

HERKUNFT: Süd des Gardasees zwischen Sirmione und Pozzolengo

TRAINING SYSTEM: Guyot

LESE: September, Handlese

ERTRAG: 60 hl/ha

BEREITUNG: Nach der Weinlese werden die Trauben sofort zur Vinifikationskellerei geliefert und sanft gepresst. Der klare Most wird in große Stahltanks überführt, wo die erste Gärung die kontrollierte Temperatur anfängt. Im Frühling beginnt das Abfüllen: der Grundwein wird mit ausgewählten Zuckern und Hefen versetzt und abgefüllt. Die Flaschen werden mit einem Kronenkork verschlossen und in große Kisten gestellt. Danach werden sie ins Lagerraum getragen, wo sie bei einer konstanten Temperatur mindestens 18 Monate bleiben. In den horizontal aufgeschichteten Flaschen geschieht die zweite Gärung in der Flasche und langsame Perlenbildung. Der Wein entwickelt und reift durch die Wirkung der Hefen, mit der Freisetzung von Aromen aus zellulärem Zusammenbruch. Die Flaschen werden dann geklärt und dann wird die Ablagerung durch Dégorgement entfernt.

DESCRIPTION: Strohgelb mit goldene Reflexen, sehr feine, lang anhaltende Perlage. Die Geruchsaromen erinnern an fruchtige und blumige Düfte: Apfel, Pfirsich, frisch gebackenes Brot, Jasmin. Im Geschmack zeigt er sich frisch, elegant, lebendig, voll und rund.

EMPFOHLENE SPEISEN: Als Aperitif, zu Vorspeisen und Fischgerichten. Genusstemperatur: 8°-10°C

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it