



## Brolettino

Lugana Doc

*E' il vino del nostro grande vitigno autoctono: la Turbiana. Uva raccolta a maturazione completa verso la metà del mese di ottobre e terreno di gran talento ci donano un prodotto di struttura dotato di grande capacità di invecchiamento. All'assaggio si manifesta pienamente in tutta la sua complessità. Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle con note fresche e balsamiche. Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo invaso di profumi delicati. Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei. Servire alla temperatura di 10° - 12° C.*

### Dati tecnici

**Vitigni utilizzati:** Turbiana 100%

**Composizione del terreno:** calcareo - argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice e doppio

**Tipo di vinificazione:** inizio acciaio, completamento in barrique

**Fermentazione malolattica:** svolta parzialmente

**Affinamento e evoluzione:** in barrique per 7/8 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 13,5%

**Acidità totale:** 6,60 g/L

**Acidità volatile:** 0,30 g/L

**pH:** 3,25

**Estratto secco:** 22,5 g/L

