

CESARI

Lugana DOC Centofilari 2023



Andamento climatico

La vicinanza del Lago di Garda mitiga il clima e limita l'effetto degli sbalzi termici durante l'anno. L'autunno è mite, seppur con un novembre nevosissimo. Le temperature invernali sono inizialmente moderate, cedendo il passo a un gennaio freddo e artico. Febbraio è caldo, con fenomeni di germogliamento precoce. La primavera inizia con temperature relativamente basse e piogge a maggio, con manifestazioni di peronospora. In estate, giugno è fresco, luglio è piovoso, mentre agosto riporta temperature torride, anche di notte, e temporali a fine mese.

Vinificazione e maturazione

Lugana DOC Centofilari nasce da una classica vinificazione in bianco e sosta sui lieviti per 3 mesi. La vinificazione viene effettuata con pressatura soffice delle uve e fermentazione alcolica a 16°C.

Note degustative

Lugana DOC Centofilari 2023 si presenta con un colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. Intense note di fiori e frutta, sentori di agrumi a cui seguono note delicate di frutta tropicale, mela matura e pesca. Al palato rivelano spiccate mineralità e sapidità, rendendolo versatile e predisposto a diversi abbinamenti gastronomici.



Suolo: calcareo e Argilloso con cuore dell'areale molto ricco di scheletro



Processo produttivo: vinificazione in acciaio, 6 mesi



Varietà: 95% turbiana; 5% Chardonnay



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Periodo raccolta: 20 settembre

Dati analitici:

Alcol: 13,00%
Acidità totale: 5,85 g/l
Acidità volatile: 0,30 g/l
Estratto secco netto: 23,00 g/l
Zuccheri riduttori: 1,5 g/l

Formati: 0,75l