

CESARI

Lugana DOC Centofilari 2024

Andamento climatico

Nel 2024, l'area della Lugana ha affrontato un'annata climatica anomala. L'inverno 2023-2024 è stato tra i più caldi mai registrati, con temperature sopra la media che hanno anticipato il risveglio vegetativo. La primavera ha alternato piogge intense a periodi secchi, favorendo una rapida crescita della vite ma anche la pressione di malattie fungine. L'estate, segnata da ondate di calore e scarse precipitazioni, ha messo a dura prova i vigneti. Nonostante queste sfide, le uve raccolte a fine settembre si sono dimostrate sane, concentrate e aromatiche, promettendo vini di buona struttura e longevità.

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 2024 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: Turbiana;
Chardonnay



**Temperatura di servizio
suggerita:** 8-10°C



Periodo raccolta:
Fine settembre

Dati analitici:

Alcol: 13 %

Acidità totale: 6 g/l

Acidità volatile: 0,35 g/l

Estratto secco netto: 21 g/l

Zuccheri riduttori: 2,00 g/l

Formati: 0,75l

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi.

Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.