



Centofilari Lugana DOC 2025

Andamento Climatico

L'annata viticola 2025 in Lugana è stata complessivamente favorevole, con buone riserve idriche grazie alle piogge invernali e una primavera fresca che ha garantito uno sviluppo vegetativo equilibrato. L'estate, inizialmente calda, ha anticipato le fasi di maturazione, mentre condizioni più stabili nel prosieguo della stagione hanno favorito un'evoluzione regolare. Le escursioni termiche di fine stagione hanno preservato freschezza e aromi, mentre le piogge di settembre hanno richiesto un'attenta gestione della vendemmia, portando comunque a uve sane ed equilibrate di elevata qualità.

Vinificazione e Maturazione

Il Lugana DOC Centofilari nasce secondo il classico processo di vinificazione in bianco. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata di 16°C, preceduta da una pressatura soffice delle uve.

Note Degustative

L'annata 2025 del Lugana DOC Centofilari si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso esprime intensi profumi floreali e fruttati, con note agrumate seguite da delicati sentori di frutta tropicale, mela matura e pesca. In evoluzione questo vino si presta a far emergere sentori di miele e talvolta note minerali più marcate. Al palato si distingue per una spiccata mineralità e una vivace freschezza acida, accompagnate da pienezza e morbidezza, con un finale lungo e persistente.



Suolo: calcareo e argilloso con cuore dell'areale molto ricco e scheletrico



Processo produttivo: Vinificazione e maturazione in acciaio (circa 6 mesi)



Varietà: Turbiana, Chardonnay



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Periodo di raccolta: a partire dalla prima metà di Settembre

Dati analitici:

Alcol: 13,00 %

Acidità totale: 5,90 g/l

Acidità volatile: 0,30g/l

Estratto secco netto: 24,5g/l

Zuccheri riduttori: 3,5 g/l

Formati: 0,75 l