



## LUGANA DOC RISERVA “KUNTALCÖR”

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Grazie alla sua spiccata acidità il nostro vino da uve Turbiana di coltivazione biologica offre la possibilità di affinamento e invecchiamento, aprendosi a tutta una serie di potenziali ed interessanti evoluzioni.

Il riposo prima in legno (in parte tonneau e in parte barrique) e successivamente in bottiglia contribuisce alla creazione di un Lugana Riserva di grande carattere, robusto ma al tempo stesso vellutato.

Un vino fatto con il cuore.

**VITIGNI:** 100% Turbiana

**UBICAZIONE:** Colline di Lonato del Garda (Brescia)

**ALTIMETRIA:** 200 metri s.l.m.

**SUOLO:** Morenico, con argilla e larga presenza di ciottoli

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot

**VENDEMMIA:** Manuale nella seconda metà di settembre

**VINIFICAZIONE:** In seguito alla criomacerazione delle uve, avviene il travaso. Successivamente si passa alla fermentazione in botti di acciaio per circa 10 giorni.

**AFFINAMENTO:** 14 mesi di riposo in barrique e tonneau. 6 ulteriori mesi di riposo in bottiglia.

**CARATTERISTICHE** Il colore è giallo paglierino intenso con sfumature doratee.

**SENSORIALI:** Presenta un bouquet molto intenso con note minerali intrecciate con frutta matura. Al palato ha un ricco equilibrio tra sentori speziati, noci e mandorle.

**ALCOOL:** 13%

**FORMATO:** Bottiglia da 0,750 litri

**ABBINAMENTI:** Particolarmente indicato con qualsiasi piatto di pesce, si abbina in modo eccellente anche a risotto “di terra”, carne alla griglia e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12°C