



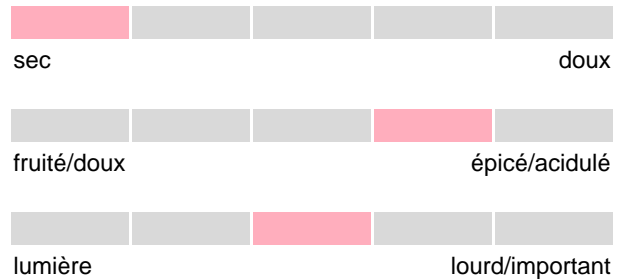
Vergani

LUGANA SPUMANTE EXTRA BRUT METODO CLASSICO LUGANA DOC OLIVINI



Lugana Extra Brut DOC, Olivini, Lombardie, Italie

Profil de goût



Millésime 2019

Notes

Le nez révèle des arômes finement fruités et des notes balsamiques. En bouche, la minéralité prononcée s'harmonise avec le perlage très fin. Un vin élégant et complexe, à la fois plein de charme et de légèreté.

Accompagnement

Accompagne parfaitement les plats de poisson, les crustacés et les antipasti.

Vinification

Le Lugana Extra Brut Methodo Classico est obtenu à partir d'une sélection très minutieuse des moûts, dont seule la partie moyenne et la plus noble est retenue lors du pressurage. Une partie est élevée en barriques avant la 2e fermentation en bouteille pendant environ 36 mois.

Les variétés de raisin 100% Trebbiano di Lugana

Alcool 12.5%

Format 75 cl

OLIVINI

Là où d'autres passent leurs vacances, le vignoble Olivini est chez lui. La cave est située près de Desenzano et cultive certains des plus beaux coteaux de la pointe sud du lac de Garde. La famille Olivini possède des vignobles depuis plusieurs générations, mais avait l'habitude de vendre ses vins ouvertement à d'autres caves. Il y a environ 10 ans, avec l'œnologue Anntonio Crescini, ils ont commencé à développer eux-mêmes les vins et à les commercialiser sous leur propre nom. La cave est dirigée par les frères Giovanni, Giorgio et Giordana Olivini, qui font la promotion passionnée du cépage autochtone Turbiano, également connu sous le nom de Trebbiano Lugana.