

Ca' Perlar Lugana



Nasce dalla vinificazione di un'uva, Trebbiano di Lugana, con caratteristiche uniche per clima e terreno. Questo vino dal colore giallo paglierino riporta profumi di frutta esotica, albicocche e pesche noci intensi e accattivanti completati, da una pienezza ineguagliabile e perfetta armonia.

UVAGGIO

Trebbiano di Lugana autoselezionatosi in loco, Chardonnay, altri vecchi vitigni.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

I vigneti, situati a sud del Lago di Garda, sono situati in terreni con giacitura prevalentemente pianeggiante, di natura argillosa-calcareo. È una pianura nobile contraddistinta da fertili suoli.

GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Guyot con circa 5.000 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

Metà e fine settembre, la cernita è solo manuale.

LA VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura soffice, si procede per qualche ora alla macerazione a freddo per favorire la tipizzazione varietale, l'estrazione dei profumi, la separazione e la pulizia del mosto fiore. Si ottiene così una un'armonia perfetta tra percezioni olfattive e gustative. Alla fermentazione controllata (attorno ai 16 °C) segue una sosta in acciaio e un breve passaggio in barrique.

CA' PERLAR&CUCINA

Ottimo come aperitivo si accompagna con antipasti freddi e tiepidi, con primi piatti, secondi piatti di pesce e di carni bianche; formaggi di media stagionatura. Si serve fresco a 10-12 °C.

LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	13,10
Zuccheri residui	7,5 grammi/litro
Acidità totale	5,25
Estratto netto	23,60