

FAMIGLIA OLIVINI

VIGNAIUOLI DAL 1970

## Lugana Doc Brut Metodo Classico

*Famiglia Olivini*

*Vino ottenuto da uve di Trebbiano di Lugana in purezza con metodo classico. Dopo una vendemmia precoce viene successivamente fermentato in bottiglia rimanendo a riposo sui lieviti per almeno 30 mesi acquisendo così le sue caratteristiche peculiari. Il perlage è fine e persistente, i profumi decisamente fruttati sono accompagnati da un gusto fresco, sapido ma allo stesso tempo cremoso e definito con bollicine di un certa sottigliezza.*

### **denominazione di origine:**

*D.O.C.*

### **uvaggio:**

*Trebbiano di Lugana in purezza*

### **resa per ettaro:**

*90 - 100 quintals*

### **vinificazione:**

*Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice di uva intera, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata.*

### **spumantizzazione:**

*Rifermentazione in bottiglia e successiva permanenza su lieviti per un periodo di almeno 36 mesi. Sboccatura manuale tramite congelamento del collo della bottiglia e dosaggio di liquer a base di vino molto rispettoso del prodotto.*

### **analisi chimica:**

*Colore giallo paglierino tenue, bollicine fini e persistenti, profumi decisi di frutta tropicale e delicati di fiore. Gusto fresco, sapido e allo stesso tempo cremoso e pieno.*

### **analisi organolettica:**

*Colore giallo paglierino tenue, bollicine fini e persistenti, profumi decisi di frutta tropicale e delicati di fiore. Gusto fresco, sapido e allo stesso tempo cremoso e pieno.*

### **abbinamenti:**

*Ideale come aperitivo, interessante a tutto pasto. Ottimo abbinato ad antipasti caldi e freddi, indicato per accompagnare le uova soprattutto se cucinate con gli asparagi.*

