



## LUGANA D.O.C. RISERVA DEL LUPO

**UVAGGIO:** 100% Turbiana

**UBICAZIONE VIGNETO:** Loc. Rovizza di Sirmione -  
a 330 mt dal lago di Garda

**ALTITUDINE:** 66 mt sul livello del mare

**ESPOSIZIONE:** nord/Sud

**RESA / HA:** 100—110 qli

**ETA' VIGNETO:** unica parcella di un vigneto di 35 anni

**TERRENO:** argille moreniche sedimentarie

**VENDEMMIA:** raccolta manuale la prima settimana di ottobre e  
conclusione entro la metà di ottobre con le ultime uve  
botritizzate

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** pressatura soffice delle uve  
con successiva sosta dei mosti a freddo per  
15 giorni. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata  
tra i 15 e i 18 gradi - sfecciatura per sedimentazione.  
Affinamento di un anno in acciaio con bâtonnage regolare e 18  
mesi in bottiglia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** un colore giallo  
paglierino che va dal tenue al carico a seconda della fase di  
affinamento. Al naso si presenta intenso nella complessità con  
note agrumate, miele e albicocca secca, zafferano e frutta  
candita. Al palato risulta morbido, elegante e dalla mineralità  
persistente

**MIGLIORE ESPRESSIONE EVOLUTIVA:** dopo 10 anni  
dall'imbottigliamento

**ABBINAMENTI:** crudità, ostriche, aragosta, sashimi e piatti  
orientali

Az. Agr. CA' LOJERA  
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione