

CA' LOJERA



## SAIGNÉE Metodo Classico

**UVAGGIO:** 50% Merlot – 50% Cabernet Sauvignon

**UBICAZIONE VIGNETO:** Ponti sul Mincio – colline moreniche del lago di Garda

**ALTITUDINE:** 113 mt sul livello del mare

**ESPOSIZIONE:** nord/sud

**RESA / HA:** 100 qli

**ETA' VIGNETO:** 20 anni

**TERRENO:** misto sabbia, argilla e ghiaia

**VENDEMMIA:** raccolta manuale a inizio settembre

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** sosta delle uve in pressa per 4/5 ore, pressatura soffice delle uve intere con successiva fermentazione dei mosti in acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllata tra i 15 e i 18 gradi - sfecciatura per sedimentazione e affinamento di almeno 6 mesi sulle fecce fini. Tiraggio e seconda fermentazione in bottiglia con affinamento per un minimo di 18 mesi. Successivo degorgement con residuo di 4 gr/l di zucchero

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** perlage fine e persistente, al naso il bouquet è nitido, fresco con gradevoli note di ribes, fragoline di bosco e rosa canina. Al palato piacevolmente armonico ed elegante con buona sapidità, in chiusura mantiene ottima fraganza e freschezza

**MIGLIORE ESPRESSIONE EVOLUTIVA:** dopo 4 anni dall'imbottigliamento

**ABBINAMENTI:** pesce di lago, carpaccio di tonno, sushi e tartare o con una crostata ai frutti rossi, ottima proposta per apericena

Az. Agr. CA' LOJERA  
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione