



TUR BLANC Metodo Classico

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: 110—125 qli

ETA' VIGNETO: 20 anni

TERRENO: argille moreniche sedimentarie

VENDEMMIA: raccolta manuale a partire da inizio
settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: 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 permanenza di
minimo di 36 mesi sui lieviti. Successivo degorgement con
aggiunta dello stesso vino a colmatura

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perlage fine e
persistente, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al
naso è fragrante, con note di crosta di pane e mandorla.
Sapore ampio e vellutato, ricco e persistente, dotato
di grande eleganza con una piacevole nota di freschezza e
mineralità

MIGLIORE ESPRESSIONE EVOLUTIVA: dopo 10 anni
dall'imbottigliamento

ABBINAMENTI: varietà di antipasti, dai salumi ai piatti a
base di uova; può accompagnare un intero pasto

Az. Agr. CA' LOJERA

Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione