

Ca' Perlar Lugana – Aldegheri



LA VIGNA:

- 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
- 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
- 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.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino
- Profumo: Frutta esotica, albicocche e pesche noci
- Gusto: Estrema eleganza e dalla perfetta armonia di un sapore fresco e asciutto.