



SANTI

MELIBÉO

LUGANA DOC



Le uve: 100% Trebbiano di Lugana

Il vigneto: le nostre uve provengono solo da vecchie vigne selezionate nella zona più vocata a sud del lago di Garda. Le viti sono allevate a cordone speronato e a doppio capovolto su terreni morenici argilloso-calcarei. Grazie al diradamento estivo, si porta a perfetta maturazione solo un piccolo quantitativo di uva (max. 90 quintali/ettaro). Anche la resa in vino è ulteriormente limitata al 60%.

La vinificazione e l'affinamento: la vendemmia delle uve avviene manualmente ed è seguita da immediata pigiatura soffice ed attenta macerazione pellicolare a freddo in pressa, sempre rigorosamente protette dal contatto con l'ossigeno. Dalla pressatura se ne ricava un mosto limpido e ricchissimo che fermenta lentamente a basse temperature, in serbatoi di acciaio, con lieviti selezionati e sempre in "riduzione". Terminata la fermentazione alcolica, in acciaio e a temperatura controllata, il vino è rimasto a contatto con i propri lieviti sino a febbraio al momento dell'imbottigliamento. Un ulteriore affinamento in bottiglia ritarda l'immissione sul mercato a vantaggio di una maggiore piacevolezza ed equilibrio del vino.

Il vino: il Lugana è un vino di riconosciuta qualità ed eleganza. Austero e leggermente aromatico è in grado di mantenersi bene nel tempo. Il Melibéo 2010 ha colore paglierino chiaro; profumo distinto, floreale, con fine fragranza di mela cotogna e cedro. Il sapore è secco, fresco ed armonico, molto sapido, con elegante fondo di frutta esotica che sfuma in un leggero amarognolo di mandorla. La mineralità che lo contraddistingue è fortemente espressa all'olfatto e al gusto. Il Melibéo è un vino affascinante e di carattere che regala grandissime soddisfazioni a chi lo vuol conoscere.

Dati analitici: alcol 12,9 %; acidità totale 5,25 g/l; pH 3,30; zuccheri 3,60 g/l; estratto 18,5 g/l.

Conservazione ottimale: 2-4 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: pesci "nobili" di mare e di acqua dolce; carni bianche fredde.

Temperatura di servizio: 12-14°C.