



SALTAFÖSS

VINO BIANCO BIOLOGICO DA INVECCHIAMENTO

“Saltaföss” significa “saltare il fosso” nel dialetto locale: un messaggio di buon auspicio per superare gli ostacoli.

Ottenuto da uve Turbiana coltivate con metodo biologico, questo Lugana Riserva unisce una spiccata acidità a un eccellente potenziale di invecchiamento. L'affinamento in tonneaux e barrique, seguito da quello in bottiglia, dona profondità, carattere ed equilibrio vellutato.



PROFILO ORGANOLETTICO

ASPETTO

Giallo paglierino intenso con luminosi riflessi dorati.

PROFUMO

Bouquet minerale arricchito da frutta matura, spezie delicate e lievi note tostate.

GUSTO

Strutturato ma vellutato, con freschezza equilibrata e sentori di spezie, frutta secca e mandorle.

VIGNETO E VINIFICAZIONE

VITIGNO	100% Turbiana	ZONA DI PRODUZIONE	Colline di Lonato del Garda (Brescia), Italia
ALTITUDINE	200 m s.l.m.	TERRENO	Terreni morenici ricchi di argilla e ghiaia
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot	VENDEMMIA	Raccolta manuale nella seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione a freddo e pressatura; fermentazione di 10 giorni in acciaio; 14 mesi in tonneaux e barrique.	AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	6 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8–10 °C

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti di pesce, pasta e risotti; particolarmente indicato con carni alla griglia e formaggi stagionati.