



## SCAPUSCIÀ

IL VINO DA CUI È INIZIATA LA NOSTRA STORIA

*“Scapuscià” significa “inciampare” nel dialetto locale. Proprio in questo vigneto siamo “inciampati” per la prima volta nel luogo che ha dato inizio al nostro percorso e trasformato un sogno in realtà.*

Ottenuto esclusivamente da uve Turbiana coltivate sulle colline moreniche intorno al Lago di Garda, questo Lugana biologico unisce una vivace freschezza, una mineralità distintiva e una struttura equilibrata e armoniosa.



### PROFILO ORGANOLETTICO

#### ASPETTO

Giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdi.

#### PROFUMO

Floreale e fruttato, con pesca bianca, mela Golden Delicious, pera e delicate note di anice.

#### GUSTO

Fresco, sapido e morbido, con un ottimo equilibrio e un raffinato finale di mandorla.

### 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 seguita dalla pressatura; fermentazione di 10 giorni in vasche d'acciaio inox; affinamento di 3 mesi in acciaio. | AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA | 3 mesi                                           |

#### GRADAZIONE ALCOLICA

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

#### ABBINAMENTI

Ideale con piatti di pesce, pasta e risotti. Secondo la tradizione del Garda, si abbina a luccio, persico reale o coregone; ottimo anche con saporite zuppe di pesce.