

AZIENDA AGRICOLA AVANZI

Lugana di Sirmione DOC

100% Trebbiano (Turbiana)

Italie, Lombardie



AVANZI, c'est une famille de viticulteurs de père en fils depuis 1931 ! Le domaine de 50 hectares en tout se trouve sur le bord du Lac de Garde avec des parcelles sur 4 communes différentes. Chaque cépage est planté sur le terroir le plus approprié à savoir le Trbbiano sur des sols argileux à Sirmione et les cépages rouges tels que le Gropello sur les collines douces morainiques avec sol calcaire et un fort pourcentage de sable et de limon.

Les vignes de Trebbiano ont en moyenne 40 ans et se situent sur les parcelles les plus prestigieuses du domaine, à l'entrée de la presqu'île de Sirmione. Cette magnifique Lugana est par ailleurs la seule à se prévaloir de l'appellation Lugana di Sirmione.

La vendange est manuelle, les raisins subissent un pressurage doux puis une fermentation à basse température. Elevage en cuve inox sur lies pendant 6-8 mois, et repos en bouteille pendant 2 mois avant commercialisation.

Couleur : Paille

Arômes : parfum fin et élégant, avec des notes de fleurs blanches, pêches et fruits exotiques.

En bouche : vif et minéral, avec des saveurs légèrement exotiques et tropicales. Au palais une belle longueur et une acidité bien équilibrée. La structure et la complexité typiques du cépage permettront une évolution intéressante dans le temps avec des notes plus importantes de fruits confits et de fruits mûrs.

Alcool : 13%

Servir à 8°C

Vin d'apéritif, il accompagne idéalement des pâtes au loup de mer ou des risottos légers avec des légumes. Magnifique avec du jambon cru !