



FOLÀR LUGANA DOC



Il termine "Folàr" in dialetto veronese significa "follatura", una pratica enologica solitamente usata per i vini rossi e applicata a questo Lugana, che consiste nell'immergere ripetutamente il cappello di vinacce all'interno del mosto, affinché questo durante lo svolgimento della fermentazione alcolica possa arricchirsi dei componenti nobili delle buccie, aumentando struttura e longevità del vino.

LE UVE

Turbiana, meglio nota come Trebbiano di Lugana.

ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Sirmione e Pozzolengo. La zona caratterizzata dalla presenza dell'"anfiteatro morenico", dove la superficie ondulata rilasciata deriva dal ritiro dell'antico ghiacciaio che aveva eroso le alpi e generato il lago di Garda.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Vigneti con esposizione nord-sud. Il microclima è sempre molto favorevole grazie al lago che mitiga le temperature, permettendo la maturazione e sanità dell'uva sempre eccellenti.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno fortemente argilloso di natura calcarea, ricchissimo in sali minerali.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

La forma di allevamento più utilizzata è quella del doppio archetto capovolto assieme al Guyot.

VENDEMMIA

Le uve, ben mature, vengono raccolte manualmente nella prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE

L'intero processo di vinificazione è in ambienti "riducenti" ossia in massima protezione contro l'ossigeno. Dopo la pigiatura soffice, l'uva entra nei vinificatori dove rimane in macerazione fredda prefermentativa, fino l'alzata del cappello, circa 48 ore. Dopo svinatura e pressatura soffice il mosto decanta a freddo per poi svolgere una fermentazione lenta con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

il vino rimane sulle sue fecce in acciaio sino all'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, dorato. Profumo fragrante e suadente, invitante grazie a note fruttate intense e floreali, ma sempre eleganti. Al palato è avvolgente, morbido e ricco di gusto fruttato, il tutto accompagnato da una spiccata piacevole acidità e retrogusto lungo e asciutto.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

3 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tradizione veneta: linguine alle vongole, branzino al forno. In genere: primi piatti, risotti e pesce.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

