Cantariva

BRUT LUGANA DOC
METODO CLASSICO 2021



VARIETÀ
Turbiana 100%

ESPOSIZIONE VIGNETI
Est - Ovest

COMUNE DI PROVENIENZA
Desenzano del Garda e Sirmione (BS)

ALTEZZA VIGNETI
66 - 77 mt s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
10 anni

GRADO ALCOLICO
12,5 % Vol.

DENSITÀ E FORMA DI ALLEVAMENTO
4600 ceppi/ha a Guyot ad archetto singolo.

TIPOLOGIA DI TERRENO
Argille stratificate di origine glaciale, ricche di sali minerali, prevalentemente calcaree.

ANDAMENTO ANNATA

La stagione 2021 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera asciutta (60mm di pioggia), con leggero ritardo nel germogliamento. Giugno è stato un mese abbastanza siccitoso, con temperature nelle ore centrali di 34-35 °C. In luglio e agosto l'andamento stagionale è stato nella norma, caratterizzato da alcune grandinate, che hanno lasciato danni molto lievi solo in alcuni dei vigneti aziendali. Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre il meteo è stato favorevole, con poche precipitazioni.

La situazione siccitosa ha messo in risalto l'equilibrio dei vigneti con maggior età, mentre le vigne più giovani, con meno di 10 anni, hanno evidenziato un rischio di calo della produzione, recuperato grazie ad alcune ore di irrigazione di soccorso. La vendemmia 2021 è iniziata circa una settimana in ritardo rispetto alla media. Il risultato è un'annata di qualità, con uve che mantengono un'ottima acidità, adatte anche alla produzione dei vini più longevi.

VENDEMMIA
Fine Agosto 2021

RESA PER ETTARO
115 q.li/ha

RACCOLTA
Manuale in bins

PREFERMENTAZIONE	FERMENTAZIONE
Uve raffreddate a 10°	Prima fermentazione in acciaio
Movimentazione per gravità	Temperatura di 15-18°C
Uva caricata intera in pressa	Lieviti selezionati
Pressatura soffice	No Malolattica
Decantazione a freddo	

MATURAZIONE
Elevage in acciaio 9 mesi su fecce nobili in sospensione
Illimpidimento Naturale
Tiraggio: giugno 2022
Elevage in bottiglia per minimo 40 mesi
Potenziale di affinamento: 10 anni

