Sùere

LUGANA DOC RISERVA 2021



VARIETÀ
Turbiana 100%

ESPOSIZIONE VIGNETI
Est - Ovest

COMUNE DI PROVENIENZA
Desenzano del Garda (BS)

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

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
35 anni

GRADO ALCOLICO
14% Vol.

DENSITÀ E FORMA DI ALLEVAMENTO
3000 ceppi/ha a Guyot doppio archetto

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

ANDAMENTO ANNATA

Nel 2021 l'inverno mite e la primavera asciutta, caratterizzata da poche piogge (60mm), hanno provocato un leggero ritardo nel germogliamento. Giugno è stato un mese abbastanza siccitoso, con temperature nelle ore centrali di 34-35 °C e in molte zone della Lugana si è ricorsi con l'irrigazione. Nella parte più storica della denominazione, ovvero la zona più vicine al Lago, data la buona presenza di acqua nel terreno, le lavorazioni del suolo e il buon equilibrio vegetativo, si è ricorso all'irrigazione solo in rari casi. In luglio e agosto l'andamento stagionale è stato nella norma.

La fine di agosto e l'inizio di settembre sono stati caratterizzati da meteo favorevole e 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 in leggero ritardo rispetto alla media, circa una settimana dopo. Il risultato è un'annata di qualità, con uve che mantengono un'ottima acidità, adatte anche alla produzione dei vini più longevi.

VENDEMMIA
03 Ottobre 2021

RESA PER ETTARO
90 q.li/ha

RACCOLTA
Manuale in bins

PREFERMENTAZIONE	FERMENTAZIONE
Uve raffreddate a 10°	Fermentazione in acciaio e barrique
Movimentazione per gravità	Temperatura di 15-18°C
Diraspatura lineare ad alta frequenza	Lieviti selezionati
Pressatura soffice	No Malolattica
Decantazione a freddo	Grado alcolico 14% Vol.

MATURAZIONE
Elevage in acciaio su fecce nobili in sospensione e in barrique per minimo 18 mesi
Illimpidimento Naturale
Primo imbottigliamento 01/09/23
Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi
Potenziale di affinamento: 10 anni

