

# CESARI

## Lugana DOC Centofilari 2023



### Andamento climatico

La vicinanza del Lago di Garda mitiga il clima e limita l'effetto degli sbalzi termici durante l'anno. L'autunno è mite, seppur con un novembre nevoso. Le temperature invernali sono inizialmente moderate, cedendo il passo a un gennaio freddo e artico. Febbraio è caldo, con fenomeni di germogliamento precoce. La primavera inizia con temperature relativamente basse e piogge a maggio, con manifestazioni di peronospora. In estate, giugno è fresco, luglio è piovoso, mentre agosto riporta temperature torride, anche di notte, e temporali a fine mese.

### Vinificazione e maturazione

Lugana DOC Centofilari nasce da una classica vinificazione in bianco e sosta sui lieviti per 3 mesi. La vinificazione viene effettuata con pressatura soffice delle uve e fermentazione alcolica a 16°C.

### Note degustative

Lugana DOC Centofilari 2023 si presenta con un colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. Intense note di fiori e frutta, sentori di agrumi a cui seguono note delicate di frutta tropicale, mela matura e pesca. Al palato rivelano spiccate mineralità e sapidità, rendendolo versatile e predisposto a diversi abbinamenti gastronomici.



**Suolo:** calcareo e Argilloso con cuore dell'areale molto ricco di scheletro



**Processo produttivo:**  
- Vinificazione acciaio  
(6 mesi)



**Varietà:** turbiana; Chardonnay



**Periodo raccolta:**  
20 settembre

#### Dati analitici:

**Alcol:** 13,00%  
**Acidità totale:** 5,85 g/l  
**Acidità volatile:** 0,30 g/l  
**Estratto secco netto:** 23,00 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 1,5 g/l

**Formati:** 0,75l



**Temperatura di servizio suggerita:** 8-10°C