

# Prestige

## LUGANA DOC 2025



**VARIETÀ**  
Turbiana 100%



**ETÀ MEDIA DELLE VIGNE**  
20 anni



**COMUNE DI PROVENIENZA**  
Vari comuni della DOC Lugana



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



**GRADO ALCOLICO**  
13,5% Vol.



### DENSITÀ E FORMA DI ALLEVAMENTO

Da 3700 a 5000 ceppi/ha, prevalentemente Guyot ad archetto singolo e Guyot doppio archetto.

### TIPOLOGIA DI TERRENO

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

### ANDAMENTO ANNATA

L'autunno e l'inverno sono stati caratterizzati da un clima mite, con temperature in tendente aumento sulle medie stagionali. Le precipitazioni sono risultate abbondanti, determinando buone riserve idriche e creando condizioni favorevoli per l'avvio della stagione vegetativa. La primavera ha visto frequenti passaggi perturbati, con un numero di giorni piovosi superiore alla media. La vite ha risposto al clima mite con un anticipo medio di circa una settimana già dalle prime fasi fenologiche. Germogliamento e fioritura sono risultati precoci, seguiti da un accrescimento vegetativo sostenuto grazie alle abbondanti piogge primaverili.

Il mese di giugno particolarmente caldo ha accelerato le fasi fenologiche, mentre un luglio più fresco e un agosto stabile e soleggiato hanno favorito un equilibrio ideale tra zuccheri e acidità. Il pH, in linea con la media delle ultime annate e l'acidità leggermente superiore, sono indice di vini freschi, vivaci/sapidi e longevi. Il quantitativo di uva in pianta è stato moderatamente inferiore alla media per una minore fertilità primaverile, condizione che ha permesso una maturazione uniforme e una qualità omogenea in tutto il territorio.



**VENDEMMIA**  
2° e 3° settimana di settembre 2025



**RESA PER ETTARO**  
120 q.li/ha



**RACCOLTA**  
Manuale e Meccanica

PREFERMENTAZIONE	FERMENTAZIONE
Raccolta in carri di piccole dimensioni	Fermentazione in acciaio
Ridotti tempi di conferimento e lavorazione	Temperatura di 15-18°C
Movimentazione per gravità	Lieviti selezionati
Pressatura soffice	No Malolattica
Stabulazione a freddo	

MATURAZIONE
Elevage in acciaio 4 mesi su fecce nobili in sospensione
Primo imbottigliamento 16/02/2026
Affinamento in bottiglia: minimo 1 mese
Potenziale di affinamento: 5 anni

