

2022

# Cento Filari

Lugana

Denominazione di Origine  
Controllata



# CESARI

FINE WINES OF VERONA

**Zona di produzione:** entroterra a sud del Lago di Garda, vicino a Pozzolengo (BS).

**Superficie vitata:** 11 ettari.

**Sesto di impianto:** archetto semplice.

**Suolo:** argilloso-calcareo.

**Uvaggio:** Turbiana 95% - Chardonnay 5%.

## Andamento climatico 2022

L'autunno è stato freddo con nevicate precoci, seguito un inverno mite e secco. La primavera è stata caratterizzata da temperature basse, con punte sotto lo zero nel mese di Marzo. L'estate molto calda con forte siccità ad agosto ha costretto a ricorrere all'irrigazione di soccorso. Nonostante le alte temperature, il livello di acidità è stato preservato con l'anticipo della vendemmia di 15 giorni rispetto alla media stagionale.

## Produzione

La scacchiatura dei giovani tralci e le pratiche di diradamento hanno contenuto in 90 q/h la produzione. La vinificazione è avvenuta attraverso una pressatura soffice dei grappoli e la fermentazione alcolica a temperatura controllata a 18/20°C. Il prodotto è, in seguito, rimasto in contatto fino a gennaio sulle proprie fecce al fine di esprimere al meglio le proprie potenzialità. L'imbottigliamento è stato effettuato nel mese di febbraio.

## Descrizione organolettica

Brillante e dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Prorompe in note floreali e fruttate. Dopo i freschi sentori agrumati segue la mela matura, la pesca gialla e delicate note di frutti esotici. Al palato esprime buona mineralità e acidità unite a pienezza e morbidezza con retrogusto persistente.

## Abbinamenti e servizio

Delizioso come aperitivo, perfetto per accompagnare antipasti con pesce di lago, come i tipici coregone e anguilla, così come pesce di mare o un primo piatto delicato. Grazie alla sua longevità, il Lugana Cento Filari può essere gustato anche 2/3 anni dal millesimo di produzione. Da servire a 8/10°C.

**Durata della conservazione in bottiglia:** 3 anni.



## Dati analitici

Alcol: 13,00 %

Acidità totale: 6 g/l

Acidità volatile: 0,35 g/l

Estratto secco: 24,50 g/l

Zuccheri riduttori: 5 g/l

## Seguici su



Cesari Vineyard



Gerardo Cesari



Gerardo Cesari S.p.A. S.U.

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi. Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.