

# Molin

## Lugana Doc Superiore

VARIETÀ	Turbiana 100%
VIGNETO DI ORIGINE	Molin
COMUNE	Desenzano del Garda (BS)
SUPERFICIE VIGNETO	13 ha
ALTIMETRIA	74 - 77 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est - Ovest
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE	35 - 40 anni
DENSITÀ E FORMA DI ALLEVAMENTO	830 ceppi/ha a Sylvoz // 2800 ceppi/ha a Guyot doppio archetto
TIPOLOGIA DI TERRENO	Argille stratificate di origine glaciale, ricche di sali minerali, prevalentemente calcaree
ANDAMENTO ANNATA	Annata a maturazione anticipata a motivo delle elevate temperature del periodo primaverile ed estivo con conseguente anticipo delle varie fasi fenologiche. Grappoli perfetti dal punto di vista sanitario.
EPOCA DI VENDEMMIA	21 - 23 settembre
RESA PER ETTARO	90 q.li/ha
RACCOLTA	Manuale in bins



### IN CANTINA

RAFFREDDAMENTO	Uve raffreddate a 10°C
DIRASPATURA	Diraspatura lineare ad alta frequenza
MOVIMENTAZIONE UVE	Per gravità
PRESSATURA	Soffice
POST-PRESSATURA	Decantazione statica a freddo
AMBIENTE DI FERMENTAZIONE	In acciaio
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	15 - 18°C
LIEVITI	Selezionati
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Non svolta
ELEVAGE	In acciaio 9 mesi su fecce nobili in sospensione
ILLIMPIDIMENTO	Naturale
PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO	18/07/23
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 mesi

### DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO	13,5 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,10 g/l
PH	3,10
ZUCCHERI RESIDUI	1,7 g/l
CAPACITÀ DI AFFINAMENTO	10 anni

  
**CàMaiol**