

Ancilla Lugana



Luisella Benedetti
Propriétaire de
Azienda Ghidina

De mère en fille, c'est un passage de témoin au féminin qui marque les dernière décennies de l'histoire de la Société Agricole La Ghidina, à Lugana di Sirmione.

Dans le cœur de la tradition de la production du vin Lugana, la société devient "familiale" lors de la première moitié des années Soixante-dix, suite à son achat par Ancilla.

C'est elle qui la laissera à sa fille, Maria Teresa Rossi, qui l'a toujours gérée en suivant personnellement les vignobles et la production.

En 2003, "La Ghidina" et ses cépages autochtones passent en hérité à la génération suivante.

Luisella Benedetti se trouve face au choix de vendre la société ou de commencer à produire le Lugana. L'instinct et la passion pour le vin l'emportent, et une nouvelle histoire et une nouvelle évolution commencent donc pour la société.

Luisella décide de collaborer avec ceux qui connaissent déjà les vignobles et les raisins pour donner forme au projet "Ancilla", dans un lopin de terre où une production et une vinification votée au naturel peuvent trouver un parfait berceau.

Ancilla Lugana



ELLA 2009

A la vue, il est jaune paille avec des reflets verdâtres typiques du vin Lugana. On distingue dans l'odeur des notes de fruits jaunes, de pamplemousse et d'agrumes mûrs. Au goût, il se présente équilibré, frais et bien dosé dans le rapport entre sucres résiduels et acidité.

CLASSIFICATION	VIN BLANC SEC
ZONE DE PRODUCTION	LUGANA
LOCALITE	GHIDINA
CEPAGES	TURBIANA 100%
SYSTEME D'ELEVAGE	EN ESPALIER TREILLIS VERTICAUX
AGE VIGNOBLE	7-10 ANS
PRODUCTION PAR HECTARE	9000 L.
TYPE DE TERRAIN	LIMON - ARGILEUX - CALCAIRE
VINIFICATION	EGRAPPAGE AVEC LEGER FOULAGE ET BREVE MACERATION A FROID DES PEAUX
FERMENTATION	LENTE, A BASSE TEMPERATURE EN BARRIQUES EN ACIER. AFFINAGE PENDANT 6 MOIS AVEC LEVURES EN SUSPENSION.
CONTENU EN ALCOOL	13 % VOL
ACIDITE	6,7 G/L EXPRIMEE EN ACIDE TARTARIQUE
SUCRES RESIDUELS	5 G/L
AFFINAGE ENBOUTEILLES	PENDANT 3 MOIS AVANT LA MISE EN VENTE

Azienda Agricola la Ghidina - Lugana di Sirmione
Via Leonardo da Vinci - 25019 Lugana di Sirmione (Bs)
P. IVA 03653910236

T. +39 045 8008721 - F. +39 045 8038385
info@ancillalugana.it - www.ancillalugana.it

I dati riportati variano di vendemmia in vendemmia

Ancilla Lugana



ANCILLA 2007

A la vue, il est jaune paille, chargé à reflets verdâtres. On distingue dans l'odeur des notes de fruits jaunes mûrs, de fleurs blanches et de fruits exotiques. Au goût, ce Lugana se présente équilibré, riche, important et bien structuré, sans oublier sa fraîcheur et sa facilité à boire.

CLASSIFICATION	VIN BLANC SEC
ZONE DE PRODUCTION	LUGANA
LOCALITE	GHIDINA
CEPAGES	TURBIANA 100%
SYSTEME D'ELEVAGE	EN ESPALIER TREILLIS VERTICAUX
AGE VIGNOLE	15 ANS
PRODUCTION PAR HECTARE	7000 L.
TYPE DE TERRAIN	LIMON - ARGILEUX - CALCAIRE
VINIFICATION	PARTIE DES RAISINS EGRAPPES ET FOULES APRES CONTACT AVEC LES PEAUX ET PARTIE A PRESSAGE DE RAISIN ENTIER
FERMENTATION	LENTE A BASSE TEMPERATURE EN BARRIQUES EN ACIER ET 10% EN BARRIQUES AVEC AFFINAGE SUR LA LIE PENDANT 15 MOIS
CONTENU EN ALCOOL	13% VOL
ACIDITE	7 G/L EXPRIMEE EN ACIDE TARTARIQUE
SUCRES RESIDUELS	INFERIEURS A 4 G/L
AFFINAGE ENBOUTEILLES	PENDANT 7 MOIS AVANT LA MISE EN VENTE

Azienda Agricola la Ghidina - Lugana di Sirmione
Via Leonardo da Vinci - 25019 Lugana di Sirmione (Bs)
P. IVA 03653910236

T. +39 045 8008721 - F. +39 045 8038385
info@ancillalugana.it - www.ancillalugana.it

Ancilla Lugana



LA GHIDINA 2006

A la vue, le Lugana La Ghidina est jaune, avec des reflets verdâtres. On distingue dans l'odeur, des notes de fruits jaunes mûrs, d'ananas, de mangue et de vanille légère, et d'amande. Au goût, il se présente équilibré, riche, important et bien structuré, sans oublier sa fraîcheur et sa facilité à boire. Un vin complet et mûr mais en mesure d'évoluer ultérieurement.

CLASSIFICATION	VIN BLANC SEC
ZONE DE PRODUCTION	LUGANA
LOCALITE	GHIDINA
CEPAGES	TURBIANA 100%
SYSTEME D'ELEVAGE	EN ESPALIER TREILLISVERTICAUX
AGE VIGNOBLE	25 ANS
PRODUCTIONPAR HECTARE	5000 L.
TYPE DE TERRAIN	LIMON - ARGILEUX - CALCAIRE
VINIFICATION	APRES SURMATURATION SUR LA PLANTE, PRESSAGE DES RAISINS ENTIERS
FERMENTATION	EN BARRIQUES ET AFFINAGE SUR LA LIE PENDANT 20 MOIS DONT 12 DANS BARRIQUES EN BOIS
CONTENU EN ALCOOL	14% VOL
ACIDITE	6,2 G/L EXPRIMEE EN ACIDE TARTARIQUE
SUCRES RESIDUELS	7 G/L
AFFINAGE ENBOUTEILLES	PENDANT 12 MOIS AVANT LA MISE EN VENTE

Azienda Agricola la Ghidina - Lugana di Sirmione
Via Leonardo da Vinci - 25019 Lugana di Sirmione (Bs)
P. IVA 03653910236

T. +39 045 8008721 - F. +39 045 8038385
info@ancillalugana.it - www.ancillalugana.it