



“LUGANA”

Garda - Denominazione di Origine Controllata

“DALL’OMONIMA LOCALITÀ A SUD DEL LAGO DI GARDA”



AREA DI PRODUZIONE

Le uve del nostro Lugana crescono a sud del Lago di Garda tra Peschiera del Garda e Sirmione, da terreni argillosi e con un microclima ideale per la cultura della vite.

VITIGNO

100% Turbiana (Trebiano di Lugana)

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia comincia alla fine di settembre. I processi di vinificazione sono finalizzati a sottolineare la freschezza, il frutto e mineralità di questo vitigno. Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata intorno ai 18-20°C. Maturazione in vasche d'acciaio.

COLORE ●

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere è limpido e pulito, di colore giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. Il vino caratterizzato da una ricca mineralità e aroma di frutta. Al naso regala note di limone e fiori primaverili. Fresco, piacevole ed elegante con note di mandorla in chiusura.

ALCHHOOL 13%

IL CONSIGLIO

Da non perdere il piacere della maturità per la fretta di assaggiarlo. Splendido coi piatti di pesce sia lacustri che marinari.

