



“LUGANA”

路盖纳原产地酒 (D. O. C)

“来自同名的加尔达湖的南岸的地区”



生产地

路盖纳葡萄园位于加尔达湖的南岸，在加尔达渔村和西尔苗内镇之间。粘性土壤和独特的小气候是该区域特有的。

葡萄品种

100%特比安娜 (Turbiana 亦称为Trebbiano di Lugana)

酿造工艺

葡萄采摘是从9月底开始。酿造过程意在提升这种葡萄的新鲜、果味以及其矿物质口味。酿造时，轻柔挤压；温度控制在18°C~20°C范围内，葡萄酒进行发酵。最后，葡萄被放在不锈钢盒子里进行二次发酵。

颜色 ●

口味

颜色：干净、清澈的，带绿色亮点的稻草黄。这种葡萄酒层次感丰富，带有矿物和水果的味道。可以嗅到柑橘和春花的甜美味道。在喉间有持久愉悦而优雅的味道，苦杏仁的回味。

酒精含量 13%

建议

不要急于品尝，需要慢慢享受这种葡萄酒的成熟味道。口味匹配湖泊和海洋鱼类菜肴。

