



LUGANA

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Lugana

DENOMINAZIONE

Lugana DOC

UVAGGIO

Trebbiano di Lugana

ZONA DI PRODUZIONE

Tra i comuni di Peschiera e Desenzano, zona a Sud del Lago di Garda. Le uve provengono dai lievi pendii che scendono verso il lago, con terreni di natura argilloso-calcareo.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 6 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: delicato, offre sensazioni floreali miste a note di mandorla.

Gusto: secco, fresco, corpo di buona struttura, equilibrato con notevole morbidezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Pasta con branzino, risotto con la tinca e risotti primaverili a base di verdure ed erbe. Ideale anche come aperitivo



Qualità  egana

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it

