



LUGANA

Denominazione di Origine Controllata



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

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-calcarea.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio su feccia nobile.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 6 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

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

Gusto: fresco, corpo di medio/alta struttura dovuta ai terreni. Equilibrato con notevole morbidezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente ai piatti a base di pesce come il branzino, pesce di lago come la trota, i crostacei in generale, al sushi e ai formaggi morbidi. Ottimo con risotti primaverili a base di verdure ed erbette. Ideale anche come aperitivo.