



## LUGANA

*Denominazione di Origine Controllata*



### 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 su feccia nobile.

### 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, 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 erbe. Ideale anche come aperitivo.

