

## Lugana DOC



### TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Trebbiano di Lugana

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC, situata a sud del Lago di Garda, a cavallo tra le province di Brescia e Verona.

### TERRENI

Nelle zone soleggiate ed adeguatamente ventilate a sud del lago di Garda, i terreni sono freschi e argillosi, ricchi di minerali e acidità.

### RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

### COLORE

Giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli tendente al dorato

### OLFATTO

Riconoscibile per i suoi delicati profumi di fiori bianchi, per le morbide note di frutta fresca, come pesca e ananas, e le chiare note agrumate. Al naso già si riconoscono la buona freschezza e la spiccata mineralità.

### GUSTO

In bocca è distinguibile la leggera aromaticità caratteristica di questo vitigno, con fresche note floreali di gelsomino e piacevoli sentori fruttati. Fragrante e minerale, morbido in bocca, di corpo, lascia in bocca una piacevole e rinfrescante sensazione minerale e un leggero retrogusto amarognolo di mandorla tostata.

### ABBINAMENTI

Uno dei più noti vini DOC del Lago di Garda, ben si presta come aperitivo, accompagnato da formaggi freschi, pesce crudo, verdure. In cucina trova l'abbinamento perfetto con piatti a base di pesce e crostacei, ottimo con il pesce di lago, trota, persico e lavarello. È un vino con una forte personalità e di buon corpo, quindi può essere abbinato anche a formaggi morbidi.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

### GRADO ALCOLICO

12,5% vol

[Francesina ( 75 cl )], [12,5% vol]

