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]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)