

Lugana

DOC

Giovane e fragrante vino bianco, è prodotto nella piccola zona omonima, tra le province di Verona e Brescia. Il clima particolarmente favorevole ed il suolo, di natura alluvionale e sabbiosa, gli conferiscono pienezza, freschezza e ampiezza di profumi.

Vitigni	100% Trebbiano di Lugana
Ubicazione e Caratteristiche	Colline moreniche a Sud del Lago di Garda veronese e bresciano a 180 metri slm
Suoli	Morenico-Argilloso-Calcareo-Sabbioso
Forma d'allevamento e densità d'impianto	Guyot 4500 viti/ha
Epoca vendemmia	Raccolta manuale dell'uva da metà settembre
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice delle uve, enzimaggio e sosta di qualche ora con le bucce, separazione e pulizia del mosto, fermentazione a massimo 20°C.
Affinamento	100% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
Caratteristiche Organolettiche	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Elegante e fresco, ricorda i fiori bianchi da campo, i canestri ed il tiglio, che maturano in sentori di albicocca e frutti a pasta bianca. Al palato è delicato e morbido, sapido e molto armonico.
Dati Analitici	Alcol: 12,50% vol. Zuccheri: 8 g/l Acidità Totale: 5,90 g/l Acidità Volatile: 0,21 g/l Estratto Secco: 22,50 g/l
Formati	0,75 l
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo e altrettanto a tavola con piatti di pesce, carni bianche e formaggi teneri.
Temperatura di Servizio	Servire attorno 10° - 12°
Conservazione	Un vino da godere giovane con il suo bouquet fresco e delicato, entro 3-5 anni