

# Lugana

## DOC

E' il nostro **Riflesso Vivo** – Equilibrio, mineralità, da meditare  
La luce in movimento. Nel silenzio del Garda, ogni cosa si muove con leggerezza: il vento, l'acqua, la luce.  
Riflesso Vivo nasce da quell'istante in cui il sole tocca il lago e tutto prende vita.  
Un vino che parla di trasparenza, di energia chiara e di equilibrio naturale.



**Vitigni** 100% Trebbiano

**Ubicazione e Caratteristiche** Colline moreniche a Sud del Lago di Garda veronese e bresciano a 180 metri slm

**Suoli** Morenico, Argilloso e Calcareo, Sabbioso

**Forma d'allevamento e densità d'impianto** Guyot (4500 viti/ha)

**Periodo Vendemmia** Raccolta manuale dell'uva da metà settembre

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice delle uve, 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 taglio, che maturano in sentori di albicocca e frutti a pasta bianca. Al palato è delicato e morbido, sapido e molto armonico.

**Dati Analitici** Alcol: 12,5% vol. Zuccheri: 8 g/l

Acidità totale: 5,90 g/l - Acidità volatile: 0,21 g/l - Estratto secco: 22,5 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