

PIETRO ZARDINI

Lugana doc

Zona di produzione: tra Peschiera e Desenzano, Lago di Garda sud.

Suolo: terreni collinari di natura cretaceo argillosa

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Alcool: 12.5% vol.

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli

Bouquet: intenso e ricco con sentori di pesca ed agrumi

Sapore: fresco, pieno e delicato

Raccolta: manuale, selezionando i grappoli migliori

Metodi di produzione: macerazione pellicolare pressatura

soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio per breve periodo 2-3 mesi

Consumo: vino giovane da bere nell'arco di 2 anni alla temperatura di 12-14°C

Abbinamento gastronomico: ottimo come aperitivo, ben si

abbina a piatti di pesce, zuppe antipasti e carni bianche



Pietro Zardini

Via Cadeniso, 37029 San Pietro in Cariano -VR- Italy