

Lugana doc

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

Suolo: terreni collinari di natura cretaceo argillosa

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Alcool: 13% vol.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Bouquet: intenso e ricco con sentori di pesca ed agrumi

Sapore: fresco, pieno e sapido

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 3 anni alla temperatura di 14°C

Abbinamento gastronomico: ottimo come aperitivo, ben si abbina a piatti di pesce, zuppe, antipasti e carni bianche.



Production area: between Peschiera and Desenzano, south Lake Garda

Soil: hilly soils of clayey cretaceous nature

Grapes: Trebbiano di Lugana

Alcohol: 13% vol.

Color: straw yellow with greenish reflections

Bouquet: elegant and clean nose exhibiting peach and citrus fruit

Taste: fresh, round and sapid

Harvest: manual harvest after a rigorous selection of the best bunches

Winemaking: skin contact, soft pressing and fermentation at controlled low temperature

Ageing: exclusively in steel tanks for 2-3 months

Consumption: to be consumed young, within 3 years at 14° degrees

Food pairing: perfect as aperitif, with fish-based course, soups, appetizers and white meat