

LUGANA DOC



Uvaggio

TURBIANA in purezza

Vigneto

Il sistema di allevamento è ad archetto semplice.

Vinificazione

Il mosto, ottenuto con una pressatura lenta e progressiva delle uve a grani interi, fermenta a temperatura controllata in cisterne di acciaio inox con lieviti selezionati.

Affinamento

il LUGANA viene conservato con i propri lieviti per circa 4 mesi fino al momento dell'assemblaggio e viene commercializzato dopo circa 1 mese di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso il vino risulta esprimere principalmente note fruttate e floreali, con spiccate evidenze di sentori riconducibili alla pera e alla pesca ed ad alcune spezie preziose come lo zafferano; al palato esprime una ricchezza di gusto, dovuta ad una accentuata sapidità ed una buona struttura che accompagnano bene la vena acida che caratterizza questo prodotto, vino armonico e gradevole adatto a molti abbinamenti.

Abbinamenti

Ideale con antipasti, pesce bollito o alla griglia, carni bianche. Piacevole anche con formaggi freschi

Grado alcolico

12,5°

Formato

bottiglia da 1,5 lt.

Category

Lugana