

# LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



## VITIGNI

Turbiana

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

All'olfatto dominano subito le nuance di fiori bianchi, agrumi e frutti tropicali, seguite da note più complesse di mandorla e pepe bianco con un tocco finale di erbe aromatiche.

Al gusto si distingue con un buon equilibrio, piacevole, rotondo.

## METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia, solitamente, la prima settimana di settembre.

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e subito refrigerate portandole ad una temperatura di circa 5° C. All'arrivo in cantina vengono diraspate e pigiatura.

Il pigiato viene lasciato a macerare per 8/10 ore. Segue pressatura soffice e illimpidimento statico del mosto, naturale e a freddo.

Il vino fermenta a bassa temperatura (14°-16° C) e rimane sui propri lieviti per circa 6 mesi, con ripetuti batonnage, fino all'imbottigliamento.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È ideale per accompagnare aperitivi per il suo aroma fresco ma si abbina bene anche ad antipasti, primi e secondi piatti di pesce di lago come trota, persico e lavarello.

E' particolarmente indicato per accompagnare formaggi a pasta molle, non troppo stagionati né saporiti.

Temperatura di servizio:

10° - 12° C

Titolo alcolometrico:

13,00% vol.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

