



Lugana DOC

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare morenica a sud del Lago di Garda.
- Tipologia del terreno:* Terreno molto argilloso con una alta plasticità.
- Vinificazione:* Vendemmia nella seconda metà di settembre con raccolta a mano. Macerazione in tank chiuso saturato ad azoto. Fermentazione a temperatura controllata: iniziale di 12°C per 3-4 giorni e poi si aumenta fino ad arrivare a 19°C.
- Affinamenti:* Riposa in acciaio inox.
- Colore:* Giallo paglierino tenue nel tempo compaiono leggere sfumature dorate.
- Bouquet:* Profumi fruttati e fragranti, spiccano note di pompelmo rosa e fiori d'acacia.
- Gusto:* Delicatamente secco, decisamente sapido e vivace, nel tempo maturano sentori minerali.
- Mantenimento:* Vino giovane, mantiene le sue caratteristiche per più di 4-5 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per aperitivi,
pasta, carni bianche,
piatti di pesce e
crostacei.



13,00 % Vol



Servire a 8 - 10 °C



Turbiana
(Trebbiano di Lugana)