



Denominazione

Lugana D.O.C.

Struttura del terreno

Terreno cretaceo e argilloso, nella zona sud del Lago di Garda, a Desenzano d/G.

Esposizione

Sud / Sud - Est

**Età media delle viti
e sistema di allevamento**

Più di 20 anni - Casarsa e Guyot

Uve

Turbiana

Vinificazione

Pressatura soffice e rispettosa delle uve in atmosfera inerte. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento

Dopo la vinificazione rimane qualche mese in acciaio.

Appunti di degustazione

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo

Al naso presenta note minerali, di frutto giallo, note delicate di albicocca e di erbe aromatiche.

Sapore

Grande piacevolezza al bere, buona sapidità e persistenza, in finale vengono esaltate le note di frutta a pasta bianca e minerali.

Temperatura di servizio

8°C

Abbinamenti

Ideale con carpacci di mare, baccalà, risotto ai frutti di mare; trova la massima espressione di territorio accompagnato a piatti di pesce di lago.