

Lugana DOC



Regione. Lago di Garda, Veneto.



Uve. 100% Trebbiano di Lugana (Turbiana) da vocati vigneti della zona sud del Lago di Garda.



Vinificazione. Uve selezionate e raccolte a mano in settembre. Pressatura soffice, breve macerazione a contatto con le bucce, decantazione e fermentazione in bianco a temperatura controllata.



Note gustative. Colore giallo paglierino con eleganti riflessi dorati. Bouquet delicato, con note di frutta esotica e agrumata. Gusto asciutto, fresco, morbido, di giusta acidità.



Analisi. Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con stuzzichini, antipasti, pasta e piatti leggeri. Perfetto da abbinare ai piatti della tradizione lacustre. Da bersi giovane. Servire ben fresco a 8 - 10° C.



Bottiglia. "Tortuga" 750 ml (in cartone da 6 bt.).

