

LUGANA DOC



VITIGNO: Trebbiano di Lugana.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C



GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale con piatti di pesce di lago e pesce di mare e come aperitivo.



ASPETTO: Fresco e delicato con una buona persistenza.



COLORE: Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.



PROFUMO: Intense note di frutta a polpa bianca, fiore di pesco e mela verde.



GUSTO: Al palato si ritrovano i sentori che spiccano al naso, con una nota acidula finale che lo rende un vino fresco e piacevole.



VINE VARIETY: Trebbiano di Lugana.



SERVING TEMPERATURE: 6 - 8 °C



ALCOHOL CONTENT: 12,5% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Ideal accompaniment for lake and sea fish and aperitifs.



APPEARANCE: Fresh and delicate with good persistence.



COLOUR: Straw-yellow with greenish reflections.



BOUQUET: Intense notes of white pulp fruit, peach blossom and green apple.



TASTE: To the palate, we find again the scents that stand out on the nose, with a final acidulous note that makes it a fresh and pleasant wine.