



## 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.