

Brut

Ottenuto da uve di Trebbiano e Chardonnay, è un vino di qualità, dal colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente, caratterizzato da un sapore morbido ed equilibrato. La fermentazione avviene in botti di acciaio e poi rifermentato in autoclave.

Denominazione: Lugana Brut

Vitigni utilizzati: Trebbiano e Chardonnay

Grado alcolico: 12,5%

Composizione del terreno: calcareo – argilloso

Zona di produzione: Lombardia

Affinamento ed evoluzione: in botti di acciaio

Temperatura di Servizio: 6 - 7° C.

Accostamenti: antipasti freddi o tiepidi, salumi, pesce e formaggi stagionati.

