

Lugana

D.O.C.

Presenta un colore verdognolo, che con il passare del tempo assume toni sempre più tendenti al giallo paglierino; il profumo richiama la mela verde e la banana quando è maturo. Il suo sapore è morbido, fresco ed armonico. Esprime la parte migliore di sé a distanza di qualche anno dall'imbottigliamento, dove essendosi sviluppato, fa risaltare le sue note minerali e una struttura con profumi di miele e frutta candita.

Denominazione di origine controllata: Lugana.

Vitigno utilizzato: Trebbiano di Lugana.

Grado alcolico: 13%

Composizione del terreno: calcareo – argilloso.

Zona di produzione: Lombardia.

Affinamento ed evoluzione: in acciaio e un anno in barrique.

Temperatura di Servizio: 7 – 8° C.

Accostamenti: antipasti freddi o tiepidi, salumi, piatti di pesce al vapore o alla griglia, carni bianche.

