

Zonafranca

LUGANA DOC

Vino maturo, dalla struttura intensa e profonda, con una forte persistenza aromatica e dal grande carattere ed eleganza. Di colore giallo dorato intenso, dal sapore di pesca e albicocca con morbide sensazioni evolutive mantenendo tutta la freschezza ed eleganza che lo caratterizza. Il profumo richiama le note del legno e della frutta matura, richiamando il retrogusto della mandorla e sentori di nocciola.

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: vinificazione in acciaio e affinamento in barrique e bottiglia.

Temperatura di Servizio: 10° C.

Accostamenti: zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei.

