

LUGANA

La uva Trebbiano de Lugana y las colinas Moreniche forman el alma de este vino, delicado y envolvente, vinificado en acero y embotellado después de 6 meses de afinación con sus propias levaduras.



Denominación

Lugana D.O.C.

Uvas

Trebbiano di Lugana

Técnica de vinificación

Uvas vendimiadas en la segunda mitad de septiembre. Fermentan a temperatura controlada después de un breve contacto con sus cáscaras. Se cría en acero.

Características organolépticas

Color amarillo paja con reflejos verde claro, perfumes frescos de flores blancos y de fruta. Sabor suave con aromas de manzana y buena persistencia.

Alcohol 12,50%vol

Maridaje y servicio

Óptimo como aperitivo y excelente con primeros platos de pescado. Se sirve a 10-12° C en amplias copas y se bebe joven, antes de dos años.

