



TRADITIONAL - Lugana Doc

Denominazione: Lugana DOC Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a

temperatura controllata **Affinamento:** Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

Profumo: Note delicate di frutta croccante, albicocca e mela con intensi

sentori minerali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con

una piacevole nota sapida minerale

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce e carni bianche. Ideale anche con aperitivi di pesce come

cocktail di gamberetti

Descrizione:

Tipico prodotto del Lago di Garda, questo Lugana Doc nasce dall'uva Turbiana coltivata nella Tenuta Fantona ai piedi del Benaco, in un suolo argilloso, calacareo e ricco di minerali. I grappoli di Turbiana, nati da vigne giovani e di media età, vengono selezionati e raccolti nelle prime ore del mattino per non provocare sbalzi termici agli acini. L'uva viene pressata in maniera soffice per preseravare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a tempratura controllata e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di due o tre mesi, segue affinamento di un mese in bottiglia. Ne deriva un vino fresco, delicato ed affascinante. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso esprime note delicate di frutta croccante, albicocca e mela con intensi sentori minerali. In bocca è fresco, fine e delicato, con una piacevole nota sapida e una spiccata bevibilità. Perfetto come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce e carni bianche. Ideale anche con aperitivi di pesce come cocktail di gamberetti. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.