

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Cépage Trebbiano di Lugana.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins provenant de vignobles situés au sud du Lac de Garde, sur les collines morainiques.

Altitude moyenne des sols et leur composition 100/150 mètres a.s.l.
Sol calcaire et argileux.

Système de plantation Guyot.

Vendanges De septembre à octobre.

Vinification Pressurage doux et fermentation en cuve à température contrôlée.

Description organoleptique Couleur jaune paille avec des reflets légèrement verdâtres. Nez très intense, floral et fruité avec des notes de fleurs blanches, de banane, d'agrumes, d'abricot, de pêche et d'amande. Sec, frais, harmonieux, avec une belle longueur en bouche.

Vol. 13%.

Accords mets et vins recommandés Seul en appétitif, ce vin est aussi excellent en entrée, les pâtes en sauce, ou les plats d'été, mais aussi sur des cuisines exotiques: chinoise, japonaise, thaïe, malaisienne et végétarienne.

Température de service 10°C - 12°C.



MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA