

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigno Trebbiano di Lugana.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve di vigneti locati a sud del Lago di Garda, sulle colline Moreniche.

Altitudine media dei terreni e loro composizione 100/150 metri s.l.m..

Forma d'allevamento Terreno calcareo e argilloso.

Forma d'allevamento Guyot.

Vendemmia Da settembre a ottobre.

Vinificazione Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso molto intenso, floreale e fruttato con sentori di fiori bianchi, banana, agrumi, albicocca, pesca e mandorla. Al palato secco, fresco, armonico, caldo con un'ottima persistenza. Ritorno agli aromi nasali, ottima bevibilità.

Vol. 13%.

Abbinamento consigliato Ideale da solo o per una cucina di Lago. Ottimo per primi piatti in brodo e zuppe di legumi, pasta al sugo o cucina estiva leggera, cucina cinese, giapponese, thailandese, malesiana e vegetariana.

Temperatura di servizio 10°C - 12°C.



MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA