



## LUGANA DOC

### TIPO DI VINO:

bianco

### UVE:

Trebbiano di Lugana

### UBICAZIONE DEI VIGNETI:

San Benedetto di Lugana

### ETÀ MEDIA DELLE VITI:

10 - 15 anni

### SUOLO:

argilloso

### FORMA DI ALLEVAMENTO:

guyot

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

parzialmente svolta

### GRADAZIONE:

12.5% vol.

### AFFINAMENTO IN LEGNO:

100% in acciaio

### DESCRIZIONE ORGANOLETICA:

dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli con tipici sentori di frutta fresca e note floreali. Fresco e delicato con una buona persistenza ideale con piatti di pesce di lago e pesce di mare e come aperitivo.



## LUGANA DOC

**Wine type:**

white

**Grapes:**

Trebbiano di Lugana

**Vineryard location:**

San Benedetto di Lugana

**Average vine age:**

10 - 15 years

**Soil:**

clayey

**Vine training:**

guyot

**Malolactic fermentation:**

partial

**Alcohol:**

12.5% vol.

**Refinement:**

100% steel

**Organoleptic description:**

straw-yellow with greenish reflections. Hints of fresh fruit and floral notes. Fresh and delicate with good persistence. Ideal accompaniment for lake and sea fish and aperitifs.