

## LUGANA

Denominazione di Origine Controllata



### Vitigni

**Uve:** Trebbiano di Lugana

**Sistema di allevamento:** guyot

**Ceppi per ettaro:** 6000.

**Terreno:** medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

**Altitudine:** 80-100 m/s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** prima decade di ottobre.

**Resa:** 110 q.li/Ha



### Vinificazione

Breve contatto sulle bucce. Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.



### Note organolettiche

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** intenso, con sentori di frutta appassita, agrumi e pesca.

**Sapore:** morbido, elegante, sapido, ben equilibrato e con un bel finale minerale.



### Dati analitici\*

**Grado alcolico:** 13% vol

**Estratto secco netto:** 20 g/l

**Zuccheri riduttori:** 5 g/l

**Acidità totale:** 5,30 g/l

**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l



Si consiglia di accompagnare a primi piatti, secondi di carne bianca, ideale con il pesce di mare o di lago.

**Note di servizio:** servire alla temperatura di 10-12°C.

### ■ Formati

Classica 0,75 L