

CROMALGO

LUGANA DOC



Le note floreali e i sentori fruttati di agrumi, uniti al colore giallo paglierino e ai riflessi verdognoli, rendono inconfondibile il Lugana DOC di Corte Sermana. Un vino secco e fresco, molto armonico ed equilibrato, persistente con sentori di mandorla.

Si serve a 8 - 10°C, in calice medio. È ideale per essere servito con antipasti ittici e piatti di pesce in genere, primi piatti delicati e carni bianche.

Yellow straw with greenish hints wine and flowery and citrus scents. It tastes dry and fresh, very harmonious and balanced, persistence with almond aftertaste.

Serve it at 8 - 10°C, in medium glasses. It can be served with fish appetizers, delicate first courses, fish dishes, in general, white meats.

DATI TECNICI | DESCRIPTION

Vitigno | Grape variety:

100% Turbiana allevato a guyot

100% Turbiana guyot training system

Zona di produzione | Production area:

San Benedetto di Lugana

Resa | Yield: 80 hl / ha

Vendemmia | Harvest:

terza decade settembre - inizio ottobre, manuale in cassette

end of September - beginning of October, manual harvest into crates

Vinificazione | Winemaking:

pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata

gentle pressing, cold static settling, alcoholic fermentation at controlled temperature

Maturazione | Ageing:

6 mesi in acciaio sulle proprie fecce

6 months in steel tanks on its lees

Invecchiamento potenziale | Potential ageing: 5 anni/years

Gradazione | Alcoholic strength: 12.5% vol.

