



LUGANA

DOC

I NOSTRI VINI - LUGANA DOC



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo brillante con riflessi verdognoli

Profumo: sentori di frutta matura e note floreali

Sapore: pieno, minerale, avvolgente, di grande persistenza ed eleganza

CONSIGLI GASTRONOMICI

Cibi: vino versatile che si abbina perfettamente a piatti saporiti a base di pesce di lago e di mare, formaggi freschi e carni bianche, perfetto per aperitivi

RESA PER ETTARO

75 hl/ha

VINIFICAZIONE

Fermentazione: in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 12 giorni

Maturazione: 6 mesi in acciaio sulle fecce fini

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12,50% vol

Acidità totale: 6 gr/l

Estratto secco netto: 22,50 gr/l

VENDEMMIA

Manuale

VITIGNI

100% Turbiana



12,5% vol



12°



6 m



2 m