

LUGANA DOC

Tipologia Vino bianco secco
Wine White dry wine

Uvaggio Turbiana (Trebiano di Lugana)
Grapes

Zona di Produzione A sud del Lago di Garda, tra Peschiera del Garda e Sirmione
Production area South Lake Garda, between Peschiera del Garda and Sirmione

Suolo Struttura molto fine, fortemente argilloso e limoso
Soil Argillaceous and calcareous ground, very thin, of glacial origin

Sistema di allevamento Guyot
Growing technique Guyot

Vinificazione Pigiatura soffice con diraspatura. Criomacerazione delle
Vinification bucce a 8-10° per 12 ore per estrarre i profumi e successiva
fermentazione a 15-18°.
*Soft pressing of the grapes. Short maceration with the skins
for 12 hours at 8-10° C. Fermentation in purity for 7 days at
controlled temperature 15-18° C. Preservation in inox tanks until
bottling*

Affinamento 2 mesi in bottiglia
Refinement 2 months in bottle

Caratteristiche organolettiche Colore: brillante paglierino con tonalità leggermente verdognole.
Organoleptic aspects Fruttato con note albicocca-pesca e fiori bianchi.
Denota vivace freschezza, buona persistenza, con delicato
retrogusto di mandorla.
*Colour: light straw-yellow.
Fruit (apricot-peach) and white flowers aroma.
Sapid, mellow, delicate.*

Gradazione alcolica 13% vol.
Alcohol content

Temperatura di servizio 8 - 10 °C
Serving temperature

Abbinamenti Ottimo come aperitivo o per accompagnare pesce e piatti delicati
Gastronomical combination Starters, fish and white meats.

Consumo 1-2 anni
Preservation Can be aged for 1-2 years.



Valetti

Azienda Vinicola Valetti Luigi srl
Via Pragrando, 8 - 37010 Calmasino di Bardolino VR
Tel: +39 045 7235075 - E-mail: valetti@valetti.it - www.valetti.it