

## LUGANA DOC

<b>Tipologia</b> Wine	Vino bianco secco White dry wine
<b>Uvaggio</b> Grapes	Turbiana (Trebiano di Lugana)
<b>Zona di Produzione</b> Production area	A sud del Lago di Garda, tra Peschiera del Garda e Sirmione South Lake Garda, between Peschiera del Garda and Sirmione
<b>Suolo</b> Soil	Struttura molto fine, fortemente argilloso e limoso Argillaceous and calcareous ground, very thin, of glacial origin
<b>Sistema di allevamento</b> Growing technique	Guyot Guyot
<b>Vinificazione</b> Vinification	Pigiatura soffice con diraspatura. Criomacerazione delle 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
<b>Affinamento</b> Refinement	2 mesi in bottiglia 2 months in bottle
<b>Caratteristiche organolettiche</b> Organoleptic aspects	Colore: brillante paglierino con tonalità leggermente verdognole. 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.
<b>Gradazione alcolica</b> Alcohol content	13% vol.
<b>Temperatura di servizio</b> Serving temperature	8 - 10 °C
<b>Abbinamenti</b> Gastronomical combination	Ottimo come aperitivo o per accompagnare pesce e piatti delicati Starters, fish and white meats.
<b>Consumo</b> Preservation	1-2 anni Can be aged for 1-2 years.



Valetti