

# 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** 1-3 anni  
**Preservation** Can be aged for 1-3 years.



*Valetti*

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