



v B

taffetà

Lugana

D.O.C.



Il Lugana ricco di note minerali, dal profumo floreale ed agrumato



Uvaggio: 90% Turbiana, 10% altra varietà di uve a bacca bianca



Terreno: Molto argilloso e ricco di sali minerali



Sistema di allevamento: Guyot



Colore: giallo paglierino intenso



Caratteristiche olfattive: Spiccate note floreali ed agrumate con finale di vaniglia e mandorla amara.



Caratteristiche gustative: Morbido, sapido e persistente, caratterizzato da una tipica nota minerale e una buona freschezza



Lavorazione: Vendemmia a fine settembre, criomacerazione a 8°C per 18 ore, vinificazione in bianco. Fermentazione per il 75% in acciaio e per il 25% in barrique di rovere francese di primo passaggio e media tostatura, dove il vino rimane in affinamento per 5 mesi



Contenuto alcolico: 13%



Temperatura di servizio: 8-10°C



Abbinamenti: Antipasti e primi piatti delicati a base di pescato sia di lago che di mare e crostacei



Consumo: 1-2 anni