



Lugana DOC

Vitigni: Trebbiano di Lugana.

Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale.

Metodi di produzione: macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Bouquet: intenso e ricco con sentori di pesca ed agrumi.

Sapore: Al palato si presenta con una buona alcolicità ed elevata acidità. Spiccano la mineralità e la sapidità sul finale.

Consumo: temperatura di 10-12°C.

Grape varieties: Trebbiano di Lugana.

Grape harvest: hand selection of the grape bunches that have reached optimum ripeness.

Vinification techniques: maceration on the skins, gentle pressing of the grapes and must fermentation at controlled temperature.

Ageing: in stainless steel vats.

Alcohol content: 13% vol.

Colour: straw yellow with a greenish tinge.

Bouquet: intense and rich, with fruity hints of peach and citrus fruit.

Palate: On the palate it shows medium alcohol and high acidity. Its minerality and sapidity stand out on the finish.

Temperature: 10-12°C.