



## LUGANA

DOC

2011

Dopo anni di meticolosa ricerca nella zona storica del Lugana, abbiamo selezionato una piccola tenuta vitivinicola a San Martino della Battaglia, situata su un terreno di origine glaciale.

La ricchezza del territorio e la selezione dei migliori grappoli, permettono di ottenere un vino di grande equilibrio e qualità.

**PROVENIENZA:**

sponda veronese del Lago di Garda

**VITIGNI:**

Trebbiano di Lugana 100%

**MATURAZIONE:**

4 mesi in botti di acciaio

**COLORE:**

giallo intenso e brillante

**PROFUMO:**

fruttato, con sentori di pesca

**SAPORE:**

armonico e rotondo,  
con sensazione di miele e mela

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

antipasti, minestre e pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

10°- 12°C

**BOTTIGLIA:**

750 ml