



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