

# Lugana

D.O.C.

Vino bianco ottenuto da uve a bacca bianca. Tipico il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si presenterà piacevolmente complesso, con sentori vegetali e fruttati, richiamo alla mela verde e alla banana, spiccata la franchezza, più note evolute di minerale con richiamo al miele nella sua maturità. Dal gusto morbido e complesso, fresco ed armonico con la nota di sapidità tipica del territorio.

**Denominazione di origine controllata:** Lugana D.O.C.

**Vitigno utilizzato:** Trebbiano di Lugana o Turbiana.

**Grado alcolico:** 13%

**Composizione del terreno:** calcareo – argilloso.

**Zona di produzione:** Lombardia, comune di Desenzano del Garda e Sirmione.

**Vinificazione ed affinamento:** fermentazione ed affinamento in acciaio. Buona longevità.

**Temperatura di Servizio:** 8 – 9° C.

**Abbinamento:** ideale con un aperitivo ricco, ottimo con antipasti e preparazioni di pesce, uova e verdure, formaggi freschi e di media stagionatura.

