

Zonafranca

Lugana DOC

Vino bianco barricato ottenuto da uve a bacca bianca.

Dal colore giallo dorato, dai profumi che richiamano l'albicocca e la pesca gialla, il pan-brioche, la frutta in guscio ed una lieve nota speziata. All'assaggio si riconoscono tutti i profumi scoprendo anche il cioccolato bianco, la nocciola tostata con un finale piacevolmente ammandorlato. Morbido e complesso, persistente, dal grande carattere ed eleganza.

Denominazione: Zonafranca Lugana D.O.C

Vitigni: Trebbiano di Lugana o Turbiana

Grado alcolico: 13,5%

Composizione del terreno: Calcareo argilloso

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

Vinificazione ed affinamento: Fermentazione in acciaio ed affinamento in barrique di rovere francese (1 anno), ulteriore affinamento in bottiglia. Ottima longevità.

Temperatura di Servizio: 8° - 9° C

Abbinamento: Sushi, carpaccio di pesce dal sapore intenso, crostacei, ottimo con preparazioni elaborate a base di pesce, pollame, carni bianche, zuppe di legumi, risotti, formaggi di media stagionatura.

