

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Lugana Lù

Zona di produzione

Peschiera del Garda, a sud del Lago di Garda.

Suolo

Prevalentemente argilloso.

Uvaggio

Trebbiano di Lugana.

Alcool

13,5% Vol.

Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Bouquet

Profumo delicato, armonioso e floreale, si caratterizza per note intense di frutta e fiori gialli, miele e zafferano.

Sapore

Risulta essere un vino fine, caldo, equilibrato e rotondo al palato.

Vendemmia

A Settembre, quando i grappoli hanno raggiunto la maturazione ottimale.

Metodo di Produzione:

In bianco, con pigiature soffici delle uve e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento:

In vasche di acciaio inox termocondizionate per circa 4 mesi.

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, con poca luce.

Temperatura di servizio

Vino gradevolissimo, da bersi giovane a temperatura 10°C.

