



## LUGANA DOC

---

**VITIGNO:** Trebbiano di Lugana (Turbiana)

**VIGNETI:** nella zona del lago di Garda

**VENDEMMIA:** fine settembre

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice con presse a polmone intermittenti e decantazione statica. Il mosto viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** in serbatoi d'acciaio

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**NASO:** intenso con note di fiori, agrumi e mandorle

**PALATO:** agrumato, sapido con un'alta mineralità sul finale

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12.50%

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** antipasti e piatti di pesce o semplicemente da sorseggiare come aperitivo

**SERVIZIO:** va servito ad una temperatura di 8-10°

Cantina di Monteforte