

PRIMA
PIETRA



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

P.iva 00208410233 Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia
www.cantinadimonteforte.it - info@cantinadimonteforte.it