



Vitigni - Vineyards
San Martino della Battaglia

LUGANA

DOC



VENDEMMIA:

prima decade di ottobre.
Raccolta manuale in cassette con selezione delle uve.

VINIFICAZIONE:

affinamento in tini di acciaio per ca. 7 mesi di cui 5 sulle fecce fini.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

colore giallo paglierino tenue con riflessi tendenti al dorato. Profumi di frutta fresca con particolare riferimento alla mela e pesca bianca, piacevoli note agrumate. In bocca si presenta ampio, rotondo e corposo.

ABBINAMENTI:

ottimo come aperitivo, con antipasti e piatti di pesce.

HARVEST:

early October.
The grapes are picked by hand in baskets and selected.

VINIFICATION:

matured in steel casks about 7 months long, 5 of which on its fine lees.

TASTING NOTES:

light straw yellow with golden shades. Fresh fruits perfumes, apple and white peach in particular, and nice citrus notes. Taste is large and rounded.

PAIRINGS:

excellent as aperitif, with starters and fish.



10-12°C



Stappare al momento
Uncork on serving



0,75 L



100% Trebbiano



7 mesi - 7 months