

"Argillaia" Lugana DOC | 75 cl

Vino ottenuto da una selezione di uve Trebbiano di Lugana coltivate nei terreni argillosi a sud del Lago di Garda fra Peschiera, Sirmione e Desenzano.



Codice: FB042

DENOMINAZIONE: Lugana DOC

VITIGNI: Trebbiano di Lugana (Turbiana) da vigneti storici con basse rese

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: San Benedetto di Lugana (Peschiera del Garda)

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Doppio capovolto, guyot

RACCOLTA: Raccolta manuale.

PIGIATURA: Pressatura soffice dell'uva diraspata.

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (14°C max.)

AFFINAMENTO: Affinamento di 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia prima di essere messo in vendita.

GRADO: 13.50 % vol

NOTE GUSTATIVE: Giallo paglierino, profumo gradevole con leggera nota di frutta agrumata. In bocca conferma una buona sapidità bilanciata da una struttura piena, lasciando il palato gradevolmente appagato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna perfettamente al riso, ad ogni tipo di pesce ed a piatti di carne bianca. Servire alla temperatura ideale di 8-10°C.