



# LUGANA

## DOC

I NOSTRI VINI - LUGANA DOC



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

**Colore:** giallo brillante con riflessi verdognoli

**Profumo:** sentori di frutta matura e note floreali

**Sapore:** pieno, minerale, avvolgente, di grande persistenza ed eleganza

### CONSIGLI GASTRONOMICI

**Cibi:** vino versatile che si abbina perfettamente a piatti saporiti a base di pesce di lago e di mare, formaggi freschi e carni bianche, perfetto per aperitivi

### RESA PER ETTARO

80 hl/ha

### VINIFICAZIONE

**Fermentazione:** in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 12 giorni

**Maturazione:** 6 mesi in acciaio sulle fecce fini

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

### DATI ANALITICI

**Gradazione alcolica:** 12,50% vol

**Acidità totale:** 6 gr/lit

**Estratto secco netto:** 22,50 gr/lit

### VENDEMMIA

Manuale

### VITIGNI

100% Turbiana



12,5% vol



12°



6 m



2 m