

CA' LOJERA



## LUGANA D.O.C.

**UVAGGIO:** 100% Turbiana

**UBICAZIONE VIGNETO:** Loc. Rovizza di Sirmione -  
a 330 metri dal lago di Garda

**ALTITUDINE:** 66 mt sul livello del mare

**ESPOSIZIONE:** nord/sud

**RESA PER ETTARO:** 110 -125 qli

**ETÀ VIGNETO:** 15 anni

**TERRENO:** argille moreniche sedimentarie

**VENDEMMIA:** raccolta manuale a partire dalla seconda  
metà di settembre

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** pressatura soffice  
delle uve con successiva fermentazione dei mosti in  
acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllata tra i  
15 e i 18 gradi - sfecciatura per sedimentazione e  
affinamento di almeno 4 mesi sulle fecce fini

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Concepito per  
essere consumato nell'annata. Al naso presenta profumi  
di fiori e frutta a polpa bianca, croccante e succosa. Si  
percepiscono un lieve sentore verde e una nota  
agrumata che sfociano in un gusto secco e sapido con  
un retrogusto di mandorla. In bocca è capace di  
avvolgere completamente il palato grazie ad  
un'importante essenza sapida accompagnata da una  
viva ed esuberante freschezza

**MIGLIORE ESPRESSIONE EVOLUTIVA:** dopo 5 anni  
dall'imbottigliamento

**ABBINAMENTI:** ideale come aperitivo, antipasti a base di  
pesce di lago come trota o anguilla

Az. Agr. CA' LOJERA

Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione