



LUGANA SUPERIORE D.O.C

seconda vendemmia, da vigne a bassa resa (100 q.li ha) con grappoli integri raccolti a mano, per il Lugana Superiore. il mosto fermenta e si trasforma in botti di rovere da 25 hl.

è un lugana intenso, ampio, persistente, integro, maturo e pensato alla longevità.

Caratteristiche tecniche

Uva: **Turbiana 100%**

Ubicazione del vigneto: **Sirmione (Brescia)**

Numero di piante per vigneto: **4000**

Terreno: **argille bianche di Lugana**

Fermentazione: **botti di legno da 25 hl con bâtonnage**

Temperatura di servizio: **12 – 14°**

Abbinamenti: **risotti, zuppe di pesce, carni bianche al forno, formaggi stagionati o erborinati**

