LUGANA

D.O.C.

Vino ottenuto da uve della tipica varietà autoctona accuratamente selezionate tra le migliori uve dei vigneti coltivati nella proprietà, situata in una delle zone più storiche della denominazione. Di colore giallo paglierino,con ri flessi verdognoli, al naso ha profumi eleganti, piacevolmente fruttati ed intensi con delicate sfumature di agrumi. È un vino fresco e sapido, di considerevole spessore con una piacevole persistenza nel retrogusto.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

LUGANA D.O.C.

UVAGGIO

Turbiana

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice, parziale criomacerazione per 12 ore a 5°C, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata, fermentazione malolattica parziale.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli,spiccata mineralità con profumi floreali talvolta di agrumi; freschezza e sapidità caratterizzano il gusto aromatico e deciso.

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi e primi piatti, sia a base di pesce che di verdure. Ottimo con il pesce cartoccio, accompagna egregiamente carni bianche e di vitello.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

PRODOTTO IN ITALIA

Società agricola Olivini s.s., Località Demesse Vecchie, 2 - Desenzano d/G (BS) - Italia
+39.030.9910268 - info@famigliaolivini.com