

## LUGANA DI SIRMIONE D.O.C.

**Vitigno:** Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

**Zona di produzione:** Vigna antica Bragagna Lugana di Sirmione

**Altitudine:** Mt 72 s.l.m.

**Terreno:** In prevalenza argilloso

**Tipo di coltura:** Allevamento a filare con potatura a Gouyot

**Periodo di raccolta:** Settembre

**Vinificazione:** Pigiatura soffice dell'uva e fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. Riposo in bottiglia per 6 mesi circa

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** Floreale, in alcune annate caratteristico profumo di banana e/o di pesca

**Sapore:** Sapido, fresco, con retrogusto di mandorla amara

**Temp. degustazione:** 12°C

**Abbinamenti:** Pasta con branzino, risotto con la tinca e risotti primaverili a base di verdure ed erbe spontanee. Magnifico con il prosciutto crudo, ma ideale anche come aperitivo per la piacevole freschezza

