



<b>Denominazione</b>	Lugana D.O.C.
<b>Struttura del terreno</b>	Terreno cretaceo e argilloso, nella zona sud del Lago di Garda, a Desenzano d/G.
<b>Esposizione</b>	Sud / Sud - Est
<b>Età media delle viti e sistema di allevamento</b>	Più di 20 anni - Casarsa e Guyot
<b>Uve</b>	Turbiana
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice e rispettosa delle uve in atmosfera inerte. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
<b>Affinamento</b>	Dopo la vinificazione rimane qualche mese in acciaio.

### *Appunti di degustazione*

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli .
<b>Profumo</b>	Al naso presenta note minerali, di frutto giallo, note delicate di albicocca e di erbe aromatiche.
<b>Sapore</b>	Grande piacevolezza al bere, buona sapidità e persistenza, in finale vengono esaltate le note di frutta a pasta bianca e minerali.
<b>Temperatura di servizio</b>	8°C
<b>Abbinamenti</b>	Ideale con carpacci di mare, baccalà, risotto ai frutti di mare; trova la massima espressione di territorio accompagnato a piatti di pesce di lago.