

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

