



BORGHETTA LUGANA D.O.C.

Vitigno: Trebbiano di Lugana 100%. Zona di produzione: Vigna Antica Bragagna Lugana di Sirmione.

Superficie: Ha. 03.25 **Altitudine:** Mt. 72 s.l.m. **Esposizione:** Totale.

Terreno: Totalmente argilloso.

Tipo di coltura: Allevamento a filare con

potatura a Gouyot.

Anno d'impianto: 1975.

Periodo di raccolta: Settembre.

Vinificazione: Pigiatura soffice dell'uva 60% fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata, 40% fermentazione in barriques per 6 mesi. Riposa in bottiglia per 10 mesi circa.

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Fiori di mandorlo, frutta

esotica e vaniglia.

Sapore: Sapido, fresco e con

retrogusto di pesca e mandorla amara. **Temperatura di degustazione:** 12/15°C **Abbinamenti:** Primi piatti a base di sughi di pesce saporiti. Secondi a base di pesce e

