

**LUGANA  
BRUT D.O.C.  
METODO CHARMAT**

**Vitigno:** Trebbiano di Lugana 100%.

**Zona di produzione:** Lugana di Sirmione.

**Superficie:** Ha. 5

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

**Esposizione:** Totale.

**Terreno:** In prevalenza argilloso.

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

**Anno d'impianto:** 1975.

**Periodo di raccolta:** Inizio settembre.

**Vinificazione:** Pigiatura soffice dell'uva e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, rifermentazione e riposo in autoclave 8 mesi.

**Colore:** Bianco paglierino con i riflessi verdognoli.

**Profumo:** Molto piacevole, delicato, con sentori di mandorla e lieviti.

**Sapore:** Fresco, sapido ed autorevole.

**Temperatura di degustazione:** 6/8°C

**Abbinamenti:** Per la sua morbidezza è perfetto per tutto il pasto.

