



## Lugana DOC

La storia del Lugana è strettamente intrecciata al Lago di Garda nella sua parte più meridionale, pervasa da brezze delicate ma costanti. I vigneti che crescono su terreni a poca distanza dalle sue rive, si nutrono di sostanze minerali che conferiscono all'uva Turbiana caratteristiche inconfondibili.

Il colore giallo paglierino del calice è accompagnato da profumi freschi di limone e di erbe aromatiche, come la salvia e la menta. Il sorso è pieno, avvolgente, bilanciato da un finale sapido.

**Vitigno:** Turbiana.

**Zona di produzione:** a sud del Lago di Garda, nella zona di Peschiera.

**Composizione del suolo:** depositi argillosi e ricchi di minerali.

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Vinificazione:** macerazione a freddo delle uve, fermentazione e successivo affinamento in acciaio con lunga sosta sui lieviti.

**Abbinamenti consigliati:** spesso sorseggiato come aperitivo, è perfetto in abbinamento a cene a base di pesce, specie se d'acqua dolce, come il tradizionale lavarello del Garda o la trota.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.

**Bicchieri consigliati:** 