



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.

Vitigni: 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 consigliato:

PREMI



Falstaff Trophy Gardasee 2024

annata 2023

90 punti



James Suckling

annata 2021

91 punti



“Wine Enthusiast 2018”

Concorso Internazionale

88 Punti



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com