

MENEGOTTI



LUGANA

VITIGNO:

TREBBIANO DI LUGANA 100%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

DOPO LA RACCOLTA MANUALE
LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN
VASCHE DI ACCIAIO INOX A
TEMPERATURA CONTROLLATA.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE PAGLIERINO CON RIFLESSI
DORATI. AL NASO SI PRESENTA CON
BELLE NOTE DI AGRUMI DECISI
MESCOLATE A NOTE ESOTICHE E FRESCHE.
AL PALATO LA PERSISTENZA DELLA
STRUTTURA SI LEGA AD UNA BUONA
ACIDITÀ PRESENTANDO NEL COMPLESSO
UNA GRANDE PROFONDITÀ.

ABBINAMENTI:

PESCE DI LAGO, PRIMI PIATTI DI PASTA
E RISOTTI, CARNI BIANCHE.

GRADO ALCOLICO MINIMO:

13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10° C

DENOMINAZIONE:

LUGANA D.O.C.

