

QUESTO AMICO LUGANA D.O.C



VITIGNO: Trebbiano di Lugana 100%
ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono dalla prima fascia di area calcarea argillosa del Lago di Garda della mitica Sirmione, altitudine 68mt slm
SESTO DI IMPIANTO: Allevamento a filari con potatura a guyot
AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura controllata
COLORE: Paglierino intenso con riflessi verdognoli
NASO: Piacevole Bouquet al melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale
BOCCA: Si sente una certa astringenza ma quasi inesistente e con ottima fruttuosità
CIBO: Tutti i piatti a base di pesce, minestre, primi piatti di pasta e riso, carni bianche
GRADO ALCOLICO: 13%vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C

GRAPE VARIETY: Trebbiano di Lugana 100%
AREA OF PRODUCTION: Our grapes come from the first belt of chalky clayey area of Lake Garda: the legendary Sirmione. Altitude 68 meters above sea level
IMPLANTATION LAYOUT: Row crop with Guyot pruning
REFINEMENT AND FERMENTATION: In steel at controlled temperature
COLOR: Deep straw-yellow with lime green notes
NOSE: Pleasant melon and mandarin Bouquet with mint hints and some flower notes
MOUTH: A certain astringency can be tasted, but nearly nonexistent and with excellent fruitfulness
FOOD: All fish dishes, soups, pasta and rice starters, white meat
ALCOHOLIC STRENGTH: 13%vol
SERVING TEMPERATURE: 10/12° C