



LUGANA RISERVA D.O.C DEL LUPO

tra fine Ottobre e Novembre terza vendemmia per il Lugana Riserva del Lupo.

otteniamo così acini con botrytis nobile e possiamo estrarre tutta la mineralità dai nostri terreni che erano un tempo fondale del lago.

due anni di affinamento in vasca di acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia, in cantina interrata sotto il livello del lago, a temperatura costante. È da abbinare a pietanze eleganti e delicate o bicchiere della staffa, con amici gourmet.

Caratteristiche tecniche

Uva: **Turbiana 100%**

Ubicazione del vigneto: **Sirmione (Brescia)**

Numero di piante per vigneto: **4000**

Terreno: **argille bianche di Lugana**

Fermentazione: **botti di acciaio**

Temperatura di servizio: **8 – 10°**

Abbinamenti: **crudità, ostriche, aragosta, sashimi e piatti orientali**



AZIENDA AGRICOLA CA' LOJERA
di Tiraboschi Franco