

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

GRADO ALCOLICO:

13,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C

DENOMINAZIONE:

LUGANA D.O.C.

