

# LUGANA

DOC

**Altitudine**

Tra 150 e 200 m s.l.m.

**Composizione del terreno**

Fluvioglaciali e fluviali con granulometria ghiaiosa con strati argillosi.

**Densità**

6250 Ceppi/ha.

**Vinificazione**

Pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e lunga permanenza sulle fecce nobili.

**Affinamento**

4/5 mesi in acciaio 2/3 mesi in bottiglia.

**Esposizione**

Sud - Est.

**Vitigni**

Turbiana di Lugana.

**Sistema di allevamento**

Guyot.

**Vendemmia**

Effettuata a mano in cassette nel mese di Ottobre.

**Formati**

375 ml - 750 ml - 1,5 lt

**Temperatura di servizio**

10 - 12 °C

**Gradazione alcolica**

13%

**Acidità**

6,4 g/l

**Residuo di zucchero**

3 g/l

**Abbinamenti**

Ottimo aperitivo, si accompagna a piatti di lago e pesce in genere.

**Colore**

Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

**Naso**

Piacevole intenso con fragranti note di fiori, agrumi e mandorle.

**Palato**

Di buona attaccatura acidica e struttura, avvolge in pienezza il palato. Sorprende sapidità e la chiusura minerale.



Bott. per cartone	Cartoni per pallet	File per pallet	Peso cartone	Misure cartone	Peso pallet	Codice EAN
6	100	5	9 kg	25,5x17x31	900 kg	8052432220930



**BORGO LA CACCIA**  
*wines & events*

[www.borgolacaccia.it](http://www.borgolacaccia.it)