

Annaberta

Scopri Lugana: un'esplosione di aromi
e sapori eleganti.

Lugana



10° - 12° C

13% vol.

750 ml



Caratteristiche:

Lugana è il vino bianco per eccellenza del Lago di Garda, con un colore giallo paglierino e affascinanti riflessi verdognoli. Al sorso si viene avvolti da un bouquet fragrante di fiori bianchi, agrumi freschi e frutti tropicali. Il gusto è equilibrato, piacevole e rotondo, con una classica mineralità che ricorda i terreni argillosi. Servilo fresco, ma non freddo, a 10-12° C.



Uve e metodo di produzione

Le uve Turbiana vengono solitamente raccolte nella prima settimana di settembre. I grappoli vengono immediatamente refrigerati a circa 5°C, il che consente di preservare gli aromi tipici. Il processo di vinificazione è semplice ma curato in ogni dettaglio per esaltare al massimo la freschezza e l'eleganza. Dopo la fermentazione, il vino viene rimesso in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.



Abbinamenti Consigliati

Questo Lugana è più di un semplice vino estivo: è il compagno perfetto per qualsiasi occasione conviviale. Grazie al suo aroma fresco e invitante, è ideale per aperitivi e si abbina meravigliosamente ad una vasta gamma di antipasti, primi piatti e piatti di pesce. Non dimenticare di abbinarlo a formaggi morbidi per un'esperienza indimenticabile.