



Sarah's - Lugana

Lugana

Denominazione di origine controllata

VITIGNO: Trebbiano di Lugana.

VIGNETO: 6.3 ha in comune di Desenzano (BS). Località Grole. Terreno composto da piccoli ciottoli e argilla. 4500 viti/ha.

ETÀ VIGNETO: 10 anni.

RACCOLTA: manuale in cassette da 10 kg.

PERIODO: seconda/terza settimana di Settembre.

FERMENTAZIONE: in acciaio.

MATURAZIONE: sui propri lieviti fino alla primavera successiva la vendemmia.

ALLAVISTA: giallo paglierino scarico con riflessi molto chiari.

ALL'OLFATTO: pompelmo, ananas, mandarino e fiori bianchi.

AL PALATO: freschezza e sapidità strutturali amplificano la componente aromatica di pompelmo, melone e mela verde.

ABBINAMENTI: pesce di lago e di mare dal crudo al grigliato. Risotti a base di pesce e verdure.