



LUGANA MAGNUM

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Questo vino è il prodotto unico delle colline moreniche del Lago di Garda che beneficia di un'esposizione ideale, un'adeguata ventilazione e delle tecniche di viticoltura biologica. Con i suoi profumi intensi, la sua eccezionale freschezza e sapidità evoca alla mente immagini inconfondibili del territorio lacustre.

VITIGNI: 100% Turbiana

UBICAZIONE: Colline di Lonato del Garda (Brescia)

ALTIMETRIA: 200 metri s.l.m.

SUOLO: Morenico, con argilla e larga presenza di ciottoli

**FORMA
D'ALLEVAMENTO:** Guyot

VENDEMMIA: Manuale nella seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE: Criomacerazione delle uve e travaso. Fermentazione in botti di acciaio per circa 10 giorni. Maturazione in acciaio per 3 mesi.

AFFINAMENTO: 3 mesi di riposo in bottiglia.

CARATTERISTICHE Il colore è giallo paglierino intenso con sfumature verdoline.

SENSORIALI: All'olfatto si presenta con sensazioni floreali e fruttate intense di pesca bianca, mela golden e la pera. Al palato ha un ottimo equilibrio tra freschezza, sapidità e le caratteristiche di morbidezza.

ALCOOL: 13%

FORMATO: Bottiglia da 1,5 litri

ABBINAMENTI: Con primi piatti a base di pesce, sia con paste e risotti, e secondi sempre di pesce. Per la tradizione locale è da provare con luccio, persico o lavarello. Piacevole da abbinare a gustose zuppe di pesce.

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO:** 10/12°C