



CORTE MONTRESORA

## LUGANA

*Armonia di sapori e profumi  
che derivano da una terra ricca  
di sali minerali*



Denominazione:	Lugana Dop
Terreno:	Argilloso e umido
Vitigno:	Trebbiano di Lugana 100%
Raccolta:	Inizio settembre, manuale
Vinificazione:	Fermentazione in acciaio, a temperatura controllata di 15/16°
Affinamento:	In bottiglia per 60/90 giorni.
Colore:	Luminoso giallo paglierino.
Profumi:	Sentori di fiori d'arancio con leggere note minerali e di frutta fresca.
Sapore:	Fresco ed equilibrato, lungo al palato
Abbinamenti:	Perfetto con pesce crudo e in umido, zuppe di verdure, carni lesse, formaggi freschi e pollame
Gradazione alcolica:	13%
Zucchero residuo:	7 g/l
Estratto secco:	25 g/l
Acidità:	5,6 g/l
Ph:	3,20
Temperatura di servizio:	10 - 12°

