



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

LUGANA DOC

Giovane e fragrante vino bianco, è prodotto nella piccola zona omonima, tra le province di Verona e Brescia. Il clima particolarmente favorevole ed il suolo, di natura alluvionale e sabbiosa, gli conferiscono pienezza, freschezza e ampiezza di profumi.

| | |
|--|--|
| VITIGNI: | 100% Trebbiano di Lugana |
| UBICAZIONE VIGNETI: | Colline moreniche a Sud del Lago di Garda veronese e bresciano |
| ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: | Lago di Garda Sud, 180 m. slm. |
| SUOLO: | Morenico-Argilloso-Calcareo-Sabbioso |
| FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO: | Guyot 4500 viti/ha. |
| VENDEMMIA: | Raccolta manuale dell'uva da metà settembre |
| VINIFICAZIONE: | Pigiatura e diraspatura delle uve, enzimaggio e sosta di qualche ora con le bucce, separazione e pulizia del mosto, fermentazione a massimo 20°C |
| AFFINAMENTO: | 100% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia |
| NOTE ORGANOLETTICHE: | Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Elegante e fresco, ricorda i fiori bianchi da campo, i canestri ed il tiglio, che maturano in sentori di albicocca e frutti a pasta bianca. Al palato è delicato e morbido, sapido e molto armonico. |
| DATI ANALITICI: | Alcol: 12,50% vol. Zuccheri: 8 g/l Acidità Totale: 5,90 g/l Acidità Volatile: 0,21 g/l Estratto Secco: 22,50 g/l |
| FORMATO (Lt): | 0,750 |
| ABBINAMENTI: | È ideale con piatti di pesce, carni bianche e formaggi teneri. Ottimo come aperitivo. |