



TENUTA LA PRESA

LUGANA DOC

NOTE TECNICHE

Uvaggio	Turbiana 100%.
Zona di Produzione	Sirmione e Pozzolengo.
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata, impatto ambientale controllato.
Vendemmia	Seconda metà di settembre.
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve e selezione attenta del mosto fiore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata di 12°C per circa 20 giorni e successivo raffreddamento del vino sotto i 5°C.
Affinamento	In serbatoi di acciaio termocondizionati. Stabilità tartarica naturale.
Grado Alcolico	13%vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore	Giallo paglierino con intensi riflessi dorati.
Profumo	Bouquet elegante di frutta a polpa bianca matura, fiori bianchi ed agrumi accompagnati da ricordi iodati ed argillosi.
Sapore	Energico, dotato di grande sapidità e freschezza.
Abbinamenti	Primi piatti di pesce, risotti mantecati e frittura.
Temperatura di servizio	10-12°C.

Premi



Tenuta La Presa

37013 Caprino Veronese (VR) - Tel (+39) 045 724.23.14 - info@tenutalapresa.it - P.I. 03132860234