



- VITICOLTORI DAL 1877 -



El Merlo

Denominazione: Lugana DOC

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino intenso brillante

Profumo: Note delicate di frutta croccante con intensi sentori minerali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una piacevole nota sapida minerale

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10°-12° C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce e carni bianche. Ideale anche con il sushi

Descrizione:

Lugana Doc "El Merlo" trae la sua anima dall'uva Turbiana coltivata nella Tenuta Fantona ai piedi del Lago di Garda in un suolo argilloso e calcareo. I grappoli dell'uva autoctona vengono selezionati e raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di circa tre mesi. Ne deriva un vino fresco, delicato ed affascinante. Si presenta di colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso esprime note floreali e delicate, con interessanti sentori minerali tipici del Lugana. In bocca si percepisce un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, croccante, con una piacevole nota sapida minerale e una spiccata bevibilità. Perfetto come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce e carni bianche. Ideale anche con il sushi.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

