



ORIZZONTI - Lugana Doc

Denominazione: Lugana DOC

Vitigni: Turbiana

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento: Acciaio e bottiglia

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Note di frutta esotica leggermente aromatica, canditi e agrumi con sensazioni minerali

Sapore: Sensazione vellutata ed elegante, con finale lungo e complesso

Grado alcolico: 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti: Perfetto con zuppe a base di pesce e secondi di carni bianche, da provare con crudità di pesce o formaggi stagionati

Descrizione:

Nasce sulla sponda Sud del Lago di Garda, in un suolo argilloso. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note di frutta esotica leggermente aromatica, canditi e agrumi con sensazioni minerali. In bocca si percepisce una sensazione vellutata ed elegante, con finale lungo e complesso. Perfetto con zuppe a base di pesce e secondi di carni bianche, da provare con crudità di pesce o formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.