



MARCHIO

VINO

Lugana DOC

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

REGIONE



UVA

Trebbiano di Lugana

COLORE



Il colore può variare col tempo , dal giallo verdognolo al dorato

GUSTO

Fermo

Dry

GRADAZIONE
ALCOLICA

13%

RESIDUO
ZUCCHERINO

3 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Delicato, con sentori di frutta tropicale e note agrumate

SAPORE

Fresco e sapido, di buon corpo e persistente

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, ottimo in abbinamento con antipasti e piatti di pesce d'acqua dolce

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

8 - 10 °C

CURIOSITA'

Il Vino Lugana viene prodotto nella zona del basso Garda, su un particolare terreno molto argilloso, residuo delle ultime glaciazioni, ossia la base di quello che era il ghiacciaio dal quale si formò il lago di Garda. Si trattava di un'area molto importante anche durante il periodo romano, in quanto era il passaggio naturale tra est ed ovest. Questo territorio era caro anche al poeta Catullo e, a testimonianza di ciò non ci sono solo i resti della sua villa di Sirmione (le cui rovine sono ancora ben visibili) ma anche le sue opere, in cui più di una volta viene citato il rinomato Lugana.



PACKING DETAILS	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	100
BOTT/PALLET	600
PESO LORDO PALLET	823 KG