

Lugana DOC "Torre del Falasco"



VITIGNI

Trebbiano di Lugana.

VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura delle uve.
Breve crio macerazione sulla buccia.
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 14-16°C.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,80 g/l
Grado alcolico: 13,00% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

colore giallo paglierino, dal profumo fine e fruttato, sapore secco con una buona freschezza gustativa.

GASTRONOMIA

Si abbina con antipasti, piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: **10-12°C**