



P i l a n d r o[®]



Arilica

Lugana d.o.c.

“Arilica, antico nome di Peschiera del Garda da dove discende la famiglia Lavelli, è un Lugana leggermente affinato in Rovere, caratterizzato da sapore avvolgente, intenso e vellutato. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e delicatissimo all’olfatto”

*Temperatura di servizio 8–10 °C
accompagna piatti raffinati
a base di pesce o formaggi.*

Dati tecnici

Vitigno: Turbiana 100%

Vigneto: situato nel cuore del Lugana a 60/80 m.s.l.m., esposizione Sud Sud-Est in terreno cretaceo e argilloso, nella suggestiva zona compresa fra l’anfiteatro morenico ed il sud del Lago di Garda, da Peschiera a Desenzano.

Modalità’ di Raccolta: Raccolta manuale, uve riposte in cassette dopo selezione di grappoli.

Vinificazione: ottenuta da prime soffici pressature e fermentazione in acciaio a temperatura controllata 18/20 gradi. Successiva malolattica.

Affinamento: 12 mesi in barrique e successivi 6 mesi in bottiglia.

Annata: 2016

Grado Alcolico: 13 %