

LUGANA DOC

LUGANA DOC


Pilandro®

Primogenito della selezione dei vini Pilandro, il vino Lugana DOC nasce con il primo imbottigliamento di ogni annata. Gode di un'eccellente linearità e di una giovinezza che si conserva per tutto l'anno.

Temperatura di servizio 6-8° C

Abbinamenti consigliati:
ottimo come aperitivo ed abbinato
ad antipasti di pesce e crostacei



Formati disponibili



0,75 L



DATI TECNICI

VITIGNO:
Turbiana 100%

VIGNETO:
Situato a 60/80 m.s.l.m., esposizione Sud
Sud-Est in terreno cretaceo e argilloso,
nella zona sud del Lago di Garda,
a Desenzano d/G

MODALITÀ DI RACCOLTA:
Raccolta meccanica, delicata in pieno rispetto
dell'integrità dell'uva con rapido conferimento
in cantina.
Da metà a fine settembre

VINIFICAZIONE:
Pressatura soffice e rispettosa delle uve
in atmosfera inerte. Fermentazione in acciaio
a temperatura controllata di 18°

IMBOTTIGLIAMENTO:
A metà gennaio, con successivo affinamento
primaverile in bottiglia

ANNATA: 2022

GRADO ALCOLICO: 12,5%

PILANDRO WINE SHOP

Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
25015 Desenzano d/G (BS) Italy - T.: +39 030 991 0363
info@pilandro.com

www.pilandro.com