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

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: 2025

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