



San Michele

LUGANA

D.O.C.

biologico  organic

UVAGGIO

Trebbiano di Lugana.

ZONA DI PRODUZIONE

Tra i comuni di Peschiera e Desenzano, zona a Sud del Lago di Garda. Le uve provengono dai lievi pendii che scendono verso il lago, con terreni di natura argilloso-calcareo.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio su feccia nobile.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 6 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: delicato, offre sensazioni floreali miste a note di mandorla, frutti tropicali, mineralità.
Gusto: fresco, corpo di medio/alta struttura dovuta ai terreni.
Equilibrato con notevole morbidezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente ai piatti a base di pesce come il branzino, pesce di lago come la trota, i crostacei in generale, al sushi e ai formaggi morbidi.
Ottimo con risotti primaverili a base di verdure ed erbe.
Ideale anche come aperitivo.