

CALALBA

LUGANA DOC



UVE

100% Trebbiano di Lugana

PROVENIENZA

Vigneti della zona a sud-ovest del Lago di Garda.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate in maniera soffice; la fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata in modo da garantire le caratteristiche dell'uva di origine. Il vino matura poi in acciaio e in cemento.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi che vanno dal verde al dorato. Profumo fine ed elegante, al naso è fresco con note vegetali e di frutti a polpa bianca. In bocca è piacevolmente fresco, armonico e morbido.

ABBINAMENTI

Grazie alla sua mineralità e freschezza, si sposa perfettamente con primi piatti a base di pesce, carni bianche, pesci al forno o alla brace.

GRADO ALCOLICO

13% vol