

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## LUGANA DOC

**Ecco il Bianco che ama il pesce!** Il **Lugana Doc** prende il nome dalla zona di produzione, Lugana appunto, che si trova sulla sponda meridionale del Lago di Garda, suddivisa tra le province di Brescia e Verona.

Di colore giallo paglierino, ha un delicato profumo tra la frutta a polpa bianca e note floreali. Il suo sapore fresco lo rende il vino perfetto con i piatti di pesce e i primi piatti mediterranei a base di verdure. **Temperatura di servizio: 8°-10° C.**

### IL VIGNETO

Situato nella parte pedecollinare 50 metri s.l.m. su terreno di origine morenica e di tipo argilloso-calcareo chiaro. Inerbimento totale del vigneto. Sistema di allevamento: pergola veronese modificata. Età delle viti in produzione: da 20 a 30 anni. Carico di gemme per ceppo: 19. Densità di impianto: 3.000 viti per ettaro. Resa media ettaro: 84 hl.



UVAGGIO

**100%** Trebbiano di Lugana



TIPOLOGIA

Vino bianco secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

8-10 °C



GRADO ALCOLICO

12,5% vol

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra metà e fine Settembre. Pigiatura con diraspatura delle uve e pressatura soffice.

Fermentazione senza bucce a temperatura controllata di 16°-18° C. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

**ABBINAMENTI IN CUCINA.** Ottimo come aperitivo, si abbina molto bene ai piatti di pesce - in particolare del lago di Garda - e ai primi piatti della cucina mediterranea a base di verdure.

### ANNATA 2020

Ottima l'annata 2020 per i vini bianchi. Preceduta da un inverno mite e siccitoso, il germogliamento è partito con sostanziale anticipo rispetto alla stagione precedente. I mesi di aprile e maggio sono stati perturbati e piovosi e le basse temperature registrate hanno rallentato la corsa delle viti per arrivare alla fioritura in giugno in perfetto stato.

I mesi estivi hanno registrato temperature senza estremi, ventilazione e un perfetto apporto idrico che hanno portato le vigne a essere rigogliose e sane, senza attacchi di peronospora o altre malattie. I vini bianchi ottenuti sono molto eleganti e di grande bevibilità grazie ad un contenuto acido importante ed un quadro aromatico che esprime grande freschezza.



**DEGUSTA CON L'ENOLOGO**  
guarda il video  
[clicca qui](#)