

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.

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](#)



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.

	BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass GL 71 vetro verde / green glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
	TAPPO BOTTLE CAP	FOR 51 sughero / cork C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
	CAPSULA CAPSULE	C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminato - Aluminum capsules	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	CARTONI CARDBOARD	PAP 20 cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ALVEARI HIVES	PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	CASSA CASE	FOR 50 cassa di legno / wooden case	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
	LATTINA CAN	ALU 41 lattina / can	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	VELINA TISSUE PAPER	PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	PENDAGLIO PENDANT	PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ASTUCCIO CASE	PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY			