AZIENDA VINICOLA
Montindon



Lugana Doc

Nasce dalla vinificazione di un'uva, Trebbiano di Lugana, con caratteristiche uniche per clima e terreno. Questo vino dal colore giallo paglierino riporta profumi di frutta esotica, albicocche e pesche noci intensi e accattivanti completati, da una pienezza ineguagliabile e perfetta armonia.

UVAGGIO
Trebbiano di Lugana in purezza.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche
I vigneti, situati a sud del Lago di Garda, hanno età media superiore i 30 anni. Hanno giacitura prevalentemente pianeggiante, di natura argillosa-calcarea. È una pianura nobile contraddistinta da fertili suoli.

LA VENDEMMIA: tempi e modi
Metà e fine settembre, la cernita è solo manuale.

LA VINIFICAZIONE
Dopo la pigiatura soffice, si procede per qualche ora alla macerazione a freddo per favorire la tipicizzazione varietale, l'estrazione dei profumi, la separazione e la pulizia del mosto fiore. Si ottiene così una un'armonia perfetta tra percezioni olfattive e gustative. Alla fermentazione controllata (attorno ai 16 °c) segue una sosta in acciaio.

LUGANA&CUCINA
Indicato per accompagnare primi e piatti a base di pesce, dalla grigliata all'anguilla in salsa. Si serve fresco a 10-12 °c.