

# LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



<i>Vitigni</i>	100% Trebbiano di Lugana.
<i>Collocazione e caratteristiche del vigneto</i>	I vigneti si trovano nel comune di Peschiera del Garda, piccola zona a ridosso del Lago di Garda.
<i>Altitudine media dei terreni e loro composizione</i>	100/150 metri s.l.m. Terreno calcareo e argilloso.
<i>Allevamento e densità dell'impianto</i>	Guyot con una resa di circa 2 kg per ceppo.
<i>Vendemmia</i>	Prima decade di ottobre.
<i>Vinificazione</i>	Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento per almeno 3/4 mesi sui lieviti, ed i successivi 2 mesi in bottiglia.
<i>Descrizione organolettica</i>	Vino di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso denota delicati sentori di fiori bianchi, albicocca acerba, pesca e mandorla. Sapido in bocca, con un ritorno gradevole di mandorla.
<i>Vol.</i>	13,0%
<i>Abbinamento</i>	Antipasti di pesce, primi piatti in brodo e zuppe di legumi, al pesce del nostro lago di Garda: bollito, al vapore e alla griglia.



750 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA



**Grape varieties:** 100% Trebbiano di Lugana.

**Location and characteristics of the vineyard:** The vineyards are located at Peschiera del Garda, a small area to the south-east of Lake Garda.

**Average altitude:** 100-150 metres above sea level. Limestone and gravelly soils, with a lot of stones.

**Training system and plant density:** Guyot, with 4,000 to 4,500 vines per hectare. The yield is around 2 kg per vine.

**Harvest:** First ten days of October.

**Vinification:** Soft pressing and fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks. Maturation for 6 months on its lees; the wine then remains for at least 2 months in bottle before being released for sale.

**Organoleptic description:** A lightly aromatic dry white wine.

**Colour:** Straw yellow, with greenish highlights.

**Nose:** It is clean, fragrant and precise, with delicate scents of blossoms and nettles, underripe apricots and almonds.

**Flavour:** Dry, tangy and well-balanced.

**Vol.:** 13,00%

**Serving temperature:** 9-10 °C

**Serving suggestions:** Fish hors d'oeuvres, rice and pasta dishes in broth and bean soups; baked and stuffed vegetable dishes and, in particular, fish from Lake Garda: boiled, steamed or grilled.

**Rebsorten:** 100% Trebbiano di Lugana.

**Lage und Charakteristik der Weinberge:** Die Weinberge befinden sich in Peschiera del Garda, auf kalkhaltigen, kiesigen und skelettreichen Böden, südöstlich vom Gardasee.

**Durchschnittliche Höhe der Weinberge:** 100 -150 Meter ü.d.M.

**Rebkultur und Rebichte:** Guyot-Erziehung mit 4000 bis 4500 Rebstöcke pro Hektar. Der Ertrag pro Rebstock beträgt etwa 2 kg.

**Ernte:** Erste Dekade im Oktober.

**Vinifizierung:** pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. anfte Pressung und Ausbau im Stahltank bei kontrollierter Temperatur 6 Monate auf der Hefe. Anschließend lagert der Wein noch 2 Monate auf der Flasche bis er in den Verkauf kommt.

**Sensorische Beschreibung:** trockener, leicht aromatischer Weißwein.

**Farbe:** gelb mit grünen und strohgelben Reflexen.

**Geschmack:** herzhaft wohlschmeckend, trocken und angenehm harmonisch.

**Duft:** animierend nach weißen Blüten, Brennnesseln, unreifen Aprikosen und Mandeln, abgerundet von feinen Hefenoten.

**Alkohol:** 13,00%

**Serviertemperatur:** 9-10 °C

**Harmoniert Gut Mit:** einen Fisch-Antipasti, Pasta-Gerichten, Suppen aus Hülsenfrüchten, Gemüseaufläufen, Fischen vom Gardasee: gedämpft, gebraten oder gegrillt.