



Un lago, il suo Vino.



**LUGANA DOC
SPUMANTE**

Provenienza:
terreni cretacei-argillosi a sud
del Lago di Garda

Vitigno:
Trebiano di Lugana

Vinificazione:
criomacerazione ad 8° C
per 12 ore e pressatura soffice

Spumantizzazione:
direttamente dal
mosto in autoclave a 15° C

Gradazione alcolica:
12% vol.

Affinamento:
in autoclave per 6 mesi

**Caratteristiche
organolettiche:**
colore giallo paglierino con
riflessi verdognoli, perlage fine
e persistente; profumo fruttato
intenso; sapore secco, fresco,
morbido ed armonico

Temperatura di servizio:
8° - 10° C

Si accompagna a:
ottimo come aperitivo, si
abbina anche a piatti di pesce,
specialmente molluschi e
crostacei.



CANTINA CAORSA